

TAPAS

- Chipsy ziemniaczane z truflą, pianka z manchego 11€
- Churros z manchego, dip chorizo 18€
- Krokiety z wołowiny, musztarda ziarnista 16€
- Krokiety z szynki iberyjskiej, piment d'Espelette 19€
- Kalmary, sos tatarski, limonka 20€
- Falafel, mięta 18€
- Paleta (jamón) de bellota 100% ibérico "Oro" (Pata Negra) 33€
- Chorizo de bellota 100% iberico 16€
- Manchego ser 19€
- Zestaw: pata negra, chorizo, manchego 24€

SALATKI

- Sałatka Caesar z kurczakiem 27€
- Homar belle-vue 75€ (½ 45€)
- Tataki z tuńczyka bluefin, sałatka tajska, sorbet jalapeño 32€
- Dorata, sos francuski, sałata 29€
- Ośmiornica, dressing mandarynkowy, sałatka z kopru włoskiego i cytrusów 32€

PRZYSTAWKI

- Gęsia foie gras mi-cuit, chutney z czerwonej cebuli i daktyli, balsamico, brioche 32€
- Smażona gęsia wątróbka, marchew, pomarańcza, orzechy nerkowca 35€
- Ceviche z okonia morskiego, grejpfrut, kaffir 32€
- Tatar z tuńczyka, gazpacho mango, bazylia 30€
- Krewetki XL, masło ziołowe 30€
- Ziemniaki „Moscovite”, kwaśna śmietana, szare krewetki, Famorez Oscietra Royal Caviar 15 g 47€
(opcjonalnie 15g· 35€)
- Tost z pieczarkami, paleta de bellota 100% iberica "Oro" (Pata Negra), masło ziołowe 29€
- Tartaletka z kraba, zielone jabłko, ogórek 31€
- Bisque z krewetek Morza Północnego 28€
- Krokiet z krewetek Morza Północnego, sos koktajlowy 26€
- Krokiet serowy, majonez miodowo-musztardowy 23€

DANIA GŁÓWNE – RYBY

- Dorsz, jus szafranowy, ziołowa skórka 33€
- Okoń morski, ratatouille, coulis bazyliowe 33€
- Homar, curry, kuskus, migdał 75€
- Bouillabaisse, ryby i owoce morza, rouille 40€ (opcjonalnie: ½ homara · 25€)
- Sola, smażona meunière, nasza sałata 48€
- Małże hiszpańskie po prowansalsku 28€

Węgorz w zielonym sosie 35€

DANIA GŁÓWNE – MIĘSO

Policzki wieprzowe duszone, gulasz piwny, nasza sałata 34€

Entrecôte wołowy Angus, sos pieprzowy lub béarnaise, nasza sałata 39€

Filet wołowy Angus, sos pieprzowy lub béarnaise, nasza sałata 43€

Kotlet jagnięcy, sos musztardowy, warzywa konfitowane 35€

Stek tatarski, ręcznie siekany, nasza sałata 34€

Chrupiąco smażona grasica cielęca, coulis z shiitake i szpinak 35€

**Wszystkie dania główne podawane są z:
purée ziemniaczanym, frytkami, zapiekanką ziemniaczaną lub ryżem.**

DANIA RYŻOWE

Paella royale z kurczakiem, królikiem, krewetkami, małżami, kałamarnicą i sercówkami 33€/os. (*opcjonalnie: homar +25 €/os.*) · min. 2 os.

Czarny ryż, ośmiornica, chorizo, paprika 33€, min 2os.

* Lub poproś o swoją ulubioną paellę

WEGETARIAŃSKIE

Burrata, pomidor, bazylia 22€

Sałatka tajska, sorbet jalapeño 23€

Krokiet serowy, majonez miodowo-musztardowy 23€

Tost z pieczarkami, masło ziołowe 22€

Linguini, krem pomidorowy, warzywa pisto 24€

Kuskus, curry, tempura warzywna, migdał 23€

DANIA DLA DZIECI (do 12 lat)

Panierowane filety z kurczaka „chicken fingers”, sos pomidorowy 16€

Hamburger, karmelizowana cebula 18€

Dorata, szpinak w śmietanie 22€

Krokiet serowy 15€/1szt. (23€/2 szt.)

Krokiety z krewetek 16€/1szt. (26€/2 szt.)

Stek dziecięcy, sos pieczeniowy, nasza sałata 23€

DESERY

Dame blanche, lody waniliowe, sos czekoladowy, śmietana, tuille migdałowa 15€

Café glacé, lody kawowe, espresso, śmietana, czekolada 15€

Coupe colonel, sorbet cytrynowy, wódka lub cava 15€

Tartaletka jabłkowa, lody waniliowe, sos karmelowy, calvados 15€

Czekoladowy moelleux, lody waniliowe 15€

Sabayon, lody waniliowe, sałatka z czerwonych owoców 15€

Figy duszone w cavie, lody waniliowe, krem malinowy, prażone migdały 15€