

# Denný špeciál: Štvrtok, 23. Jún 2022

## RAW BAR

Ustrice- Fines de Claire/5,5	Gillardeau 6,5/	Royal 7	
Marinované sardinky (IT) 100g			9,5
Náš domáci GRAVLAX- unikátny divoký aljašský losos 100g			14
Údený škótsky losos Label Rouge, údený v KOGO 80g			14,5
Ceviche z morského vlka (FR) 100g			18
Carpaccio z chobotnice 80g			16,5
Tatarák z modro-plutvého tuniaka s avokádom- filet 120g			22,5

## ANTIPASTI / INSALATONE

Grilované mušle britvovky ("prstace") s cesnakovým olejom 150g			12,5
Plátky telacieho mäsa „Vitello tonnato“ s tuniakovo-kaparovou majonézou 150g			18
Tatarák z aljašského lososa s fermentovaným feniklom 120g			22,5
Jamón de Bellota 100% Ibérico (80g)- Jedinečná šunka z Ibérijských prasiatok			24,5

## PRIMI

Špagety s omáčkou z pečených papriek a rajčín so strúhankou z ančovičiek 320g			18,5
Špagety/Rizoto s čiernou hľuzovkou Périgord (3g)			19,5
Pistáciové rizoto s tatarákom z argentínskych kreviet s citrusmi a wasabi 320g			22

## SECONDI

Fillet morského čerta (200g) obalený v prosciutte s hráškovým pyré			32,5
Rib-eye steak Piemontese 300g			36
T-bone steak Simmental, SK, 7-týždňov vyzretý 600g+			6,8/100g

## DOLCI

Gaštanový veterník preliaty mliečnou čokoládou			10,5
--	--	--	------

## CATCH OF THE DAY – Čerstvé ryby pečené v celku alebo v soľnej kruste

Pražma kráľovská - farmovaná 400g+			4,9/100g
Scorfano – Morský ostriž 900g+			7,9/100g
Morský vlk - divoký 800g+			8,9/100g

# Daily special: Thursday, June 23<sup>th</sup> 2022

## RAW BAR

Oysters-	Fines de Claire/5,5	Gillardeau 6,5/	Royal 7	
Marinated sardines (IT) 100g				9,5
Our home-made gravlax-wild Alaskan salmon 100g				14
Smoked Salmon Label Rouge- Smoked in KOGO (SCOT) 80g				14,5
Ceviche- Seabass (FR) 100g				18
Carpaccio – Octopus 80g				16,5
Tartar blue-fin tuna with avocado- fillet 120g				22,5

## ANTIPASTI / INSALATONE

Grilled razor clams with garlic oil 150g				12,5
Veal slices „Vitello tonnato“ with tuna-capres mayonaise 150g				18
Alaskan salmon tartar with ferment fennel 120g				22,5
Jamón de Bellota 100% Ibérico (80g)-Unique air-dried Iberian ham from Spain				24,5

## PRIMI

Spaghetti with baked pepper and tomato salsa with anchovies 320g				18,5
Spaghetti/Risotto with black truffle Périgord (3g)				19,5
Pistachio risotto with red prawns tartar with citrus and wasabi 320g				22

## SECONDI

Monk fish fillet (200g) with prosciutto and peas pureé				32,5
Rib-eye steak Piemontese breed 300g				36
T-bone steak Simmental, SK, 7-weeks dry aged 600g+				6,8/100g

## DOLCI

Home-made puff pastry with chestnuts and chocolate				10,5
--	--	--	--	------

## CATCH OF THE DAY – *Fresh fish from our display, grilled or roasted in the salt crust*

Sea bream - farmed 400g+				4,9/100g
Scorfano - „Red fish“ 900g+				7,9/100g
Seabass - wild-catch 800g+				8,9/100g