

# Denný špeciál: Štvrtok, 22. September 2022

## RAWBAR

Ustrice- Fines de Claire/5,5	Gillardeau /6,5	Royal/7	
Marinované sardinky (IT) 100g			9,5
Náš domáci GRAVLAX- unikátny divoký aljašský losos 80g			14,5
Údený škótsky losos Label Rouge, údený v KOGO 80g			14,5
Carpaccio z chobotnice 80g			16,5
Ceviche z morského vlka (FR) 100g			18
Carpaccio z mušlí sv. Jakuba (80g) s red curry-jahodovým dressingom a orechmi			18,5
Sashimi z modro-plutvého tuniaka (80g) fillet			19
Tatarák z modro-plutvého tuniaka s avokádom- filet 120g			22,5
Carpaccio z červených kreviet (100g) so syrom Stracciatella a pestom			29
PESCI E CROSTACEI- Tatarák z čerstvého tuniaka, carpaccio z morského vlka, lososa Label Rouge, langustíny a červené krevety 180g			34

**Beluga caviale-** Kaviár Beluga (15g) podávaný s našimi blinis, vaječným bielkom, crème fraiche a šalotkou 79

**Grande degustazione di caviale-**Kaviár 3 druhy: Oscietra, Imperial, Malossol (45g) podávané s našimi blinis, vaječným bielkom, crème fraiche a šalotkou 129,5

## ANTIPASTI / INSALATONE

Čerstvé grilované dubáky na masle 150g	14
Restované kačacie pečienky (100g) s domácim cibulovým džemom a bruschettou	14
Hovädzie sashimi s foie gras a ponzu omáčkou 120g	18,5
Tatarák z divého lososa King Chinook s fermentovaným feniklom 100g	24
Jamón de Bellota 100% Ibérico (80g)- Jedinečná šunka z Ibérijských prasiatok	24,5

## PRIMI

Pappardelle s ragú z plemena Piemontese 350g	18,5
Špagety/rizoto s čiernou hluzovkou (3g)	19,5
Naše domáce ravioli s King krabom v krémovej omáčke, kôprový olej 350g	39

## SECONDI

Langustíny na grile (6ks)	34
Grilovaný tuniak (200g) obalený v sezame s wakame a jarnou cibulkou	36
Pečený morský oštriež 900g+ s paradajkami, olivami a baby zemiakmi	69
Náš domáci hamburger Piemontese (150g) s hranolkami a barbecue majonézou	18,5
Pečený Rib-eye steak (Prime rib) 250g s restovanými čerstvými dubákmi	29

## DOLCI

Bezlepkový banánový brownies s karamelovou šľahačkou 10,5

## CATCH OF THE DAY- Čerstvé ryby pečené v celku alebo v solnej kruste

Pražma kráľovská - farmovaná 400g+	4,9/100g
Pražma ružová-farmovaná 800g+	5,9/100g
Scorfano - Morský oštriež 900g+	6,9/100g
Morský vlk - divoký 800g+	7,9/100g

# Daily special: Thursday, September 22<sup>nd</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 80g		14,5
Smoked Salmon Label Rouge- Smoked in KOGO (SCOT) 80g		14,5
Carpaccio – Octopus 80g		16,5
Ceviche- Seabass (FR) 100g		18
Carpaccio – Scallops (80g) with red curry-strawberry dressing and nuts		18,5
Unique blue-fin tuna sashimi (80g) fillet		19
Tartar blue-fin tuna with avocado- fillet 120g		22,5
Carpaccio with red prawns, Stracciatella cheese and pesto		29
PESCI E CROSTACEI -Fresh tuna tartar, carpaccio sea bass, Label Rouge salmon carpaccio, crawfish and prawns 180g		34
<b>Caviar Beluga</b> (15g) with our blinis, egg white, crème fraiche and shallot		79
<b>Grande degustazione di caviale-</b> Caviar 3 types: Oscietra, Imperial, Malossol (45g) Served with our blinis, egg white, crème fraiche and shallot		129,5

## ANTIPASTI / INSALATONE

Grilled fresh mushrooms with butter 150g	14
Braised duck livers (100g) with home-made onion jam and bruschette	14
Beef sashimi with foie gras and ponzu sauce 120g	18,5
Tartar from Wild King Chinnok with fermented fennel 100g	24
Jamón de Bellota 100% Ibérico (80g)-Unique air-dried Iberian ham from Spain	24,5

## PRIMI

Pappardelle with ragout Piemontese breed 350g	18,5
Spaghetti/risotto with black truffle (3g)	19,5
Home-made ravioli with Alaskan King crab, creamy sauce and dill oil 350g	39

## SECONDI

Scampi on the grill (6pz)	34
Grilled tuna (200g) with sesame, wakame and spring onion	36
Baked „Red fish“ 900g+ with tomatoes, olives and baby potatoes	69
Home-made hamburger Piemontese (150g) with fries and barbecue mayonnaise	18,5
Baked Rib-eye steak (Prime rib) 250g with fresh braised mushroom	29

## DOLCI

Glutenfree chocolate brownies with bananas and caramel cream	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
Pink sea bream - farmed 800g+	5,9/100g
Scorfano - „Red fish“ 900g+	6,9/100g
Seabass - wild-catch 800g+	7,9/100g