

Denný špeciál: Štvrtok, 24. November 2022

KOGO ORIGINAL

„BeefTea“ náš silný vývar z hovädzích kostí a mäsa	0,31/6
IMUNITY BOOSTER- Tanier našej unikátnej fermentovanej zeleniny	9
- zlatá repa, cvikla, fenikel, kvasené uhorky, zeler, kim-chi 150g	

ANTIPASTI / INSALATONE

Tatarák z mušlí Sv. Jakuba s karfiolovým piccalilli a ferment. zelerom 100g	18
Chrumková sladko-kyslá makrela s fermentovaným čiernym koreňom 120g	18,5
Carpaccio z jeleňa (100g) s černicami, malinovým dresingom a karamelizovanými tekvicovými jadierkami	18,5
Sashimi z tuniaka (80g), Toro so zázvorom a wasabi	19
Carpaccio z červených kreviet so syrom Stracciatella, čierna hľuzovka 150g	22,5
Šalát „Frutti di mare“ - chobotnica, sépia, krevety 120g	24,5

PRIMI

Ravioli plnené diviačím mäsom s pečenou tekvicou v šalviom masle 320g	18,5
Cviklové rizoto s kozím syrom, rukolou a sladkými lieskovcami 320g	19,5

SECONDI

Filet kambaly na grile (200g) s kaparovo-maslovou omáčkou	34
Ultimátny Wagyu chop steak (250g) s chimichurri omáčkou	34
Kawarma (300g)-Nakrájaná sviečková USDA Prime (120g), podávaná s humusom, píniovými orieškami a arabským chlebom	36

DOLCI

Domáci gaštanový veterník preliaty mliečnou čokoládou	10,5
---	------

Daily special: Thursday, November 24th 2022

KOGO ORIGINAL

„BeefTea“ - Strong beef bone broth (48hours)	0,31/6
IMUNITY BOOSTER- Home-made in KOGO fermented vegetable 150g	9
-golden beetroot, beetroot, fennel, celery, kim-chi	

ANTIPASTI / INSALATONE

Scallops tartar with cauliflower piccalilli and fermented celery 100g	18
Deer carpaccio (100g) with blackberries, raspberry dressing and caramelized pumpkin seeds	18,5
Crispy sweet and sour mackerel with fermented black root 120g	18,5
Sashimi tuna (80g), Toro with ginger and wasabi	19
Red prawns carpaccio with Stracciatella cheese and black truffle 150g	22,5
Salad „Frutti di mare“- octopus, squids, shrimps 120g	24,5

PRIMI

Ravioli stuffed with wild board meat, baked pumpkin and sage butter 320g	18,5
Beetroot risotto with goat cheese, arugula and sweet hazelnuts 320g	19,5

SECONDI

Grilled turbot filet (200g) with capres-butter sauce	34
Ultimate Wagyu chop steak (250g) with chimichurri sauce	34
Kawarma (300g)- USDA Prime (120g) served with hummus, roasted pine nuts and home-made bread	36

DOLCI

Home-made puff pastry with chestnut and milk chocolate	10,5
--	------