Denný špeciál: Štvrtok, 1. December 2022

KOGO ORIGINAL

Domáca fermentovaná malinová limonáda	**2,5dcl /5**
„BeefTea“ náš silný vývar z hovädzích kostí a mäsa	**0,3l/6**
IMUNITY BOOSTER- Tanier našej unikátnej fermentovanej zeleniny	**9**

- zlatá repa, cvikla, fialová mrkva, kvasené uhorky, zeler, kim-chi 150g

USTRICE

Fines de Claire/5 Irish supreme/5,5 Royal/5,5 Gillardeau /6

ANTIPASTI / INSALATONE

Šalát s pečenou tekvicou, špenátom a kozím syrom 150g	16,5
Roastbeef (100g) s chrenovým crème fraîche a čerstvým chrenom	19
Tatarák z mušlí Sv. Jakuba s karfiolovým piccalilli a ferment. zelerom 100g	19,5
Foie gras (80g) marinovaná vo víne s jablkovým chutney a zázvorovým perníkom	22,5
Carpaccio z červených kreviet so syrom Stracciatella, čierna hľuzovka 150g	24
Tatarák z modro-plutvého tuniaka O-Toro s kaviárom 60g	26

PRIMI

Polievka „Vichyssoise“ s opečenými zemiakmi a cibuľkou	0,33l/8,5
„Brodo“pomaly varený hovädzí vývar z kostí chvostov s mäsovými tortellinami	0,33l/11
Rizoto s Kalábrijskou klobáskou Nduja a mascarpone 320g	19
Tagliatelle s tuniakom na mediteránsky spôsob s picalilli 300g	19,5

SECONDI

Filet morského vlka (200g) s cviklovým quinotom	38
Teľacia pečen „alla Veneziana“ (220g) dusená s cibuľkou a kaparami	26,5
Kačacie mäso (140g) s duseným kalerábom a baby zemiakmi	26,5

DOLCI

Bezlepková čokoládová torta s domácou ríbezľovou zmrzlinou	10,5

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

Morský ostrież 900g+	7,9/100g

Daily special: Thursday, December 1st 2022

KOGO ORIGINAL

Home-made fermented raspberry lemonade	**2,5dcl/5**
„BeefTea“ - Strong beef bone broth (48hours)	**0,3l/6**
IMUNITY BOOSTER- Home-made in KOGO fermented vegetable 150g	**9**

-golden beetroot, beetroot, purple carrot, celery, kim-chi

OYSTERS

Fines de Claire/5 Irish supreme/5,5 Royal/5,5 Gillardeau /6

ANTIPASTI / INSALATONE

Salad with baked pumpkin, spinach and goat cheese 150g	16,5
Roastbeef (100g) with horseradish crème fraîche and fresh horseradish	19
Scallops tartar with cauliflower piccalilli and fermented celery 100g	19,5
Foie gras (80g) marinated in wine with apple chutney and gingerbread	22,5
Red prawns carpaccio with Stracciatella cheese and black truffle150g	24
Blue-fin tuna O-Toro tartar with caviar 60g	26

PRIMI

„Vichyssoise“ soup with baked potato and onion	0,33l/8,5
„Brodo“ slow cooked beef broth with home-made meat tortellini	0,33l/11
Risotto with Calabrian sausage Nduja and mascarpone cheese 320g	19
Tagliatelle with tuna „mediterranean style“ and picalilli 300g	19,5

SECONDI

Sea bass fillet (200g) with beetroot quinoto	38
Venezian style veal liver (220g) with onion and capres	26,5
Duck meat (140g) with steamed kohlrabi and baby tomatoes	26,5

DOLCI

Flourless chocolate cake with home-made currant ice cream	10,5

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

Red fish 900g+	7,9/100g