

Denný špeciál, Utorok, 24. Január 2023

OYSTERS BAR

Fines de Claire/5	Irish supreme/5,5	Royal/5,5	Gillardeau /6
Ceviche z morského vlka (FR) 100g			19
Sashimi filet z modro-plutvého tuniaka (80g)			19
Carpaccio z červených kreviet so syrom Stracciatella a čerstvou čiernou hľuzovkou 150g			24

MISA Z MORSKÝCH PLODOV A RÝB: Tatarák z čerstvého tuniaka, carpaccio z morského vlka, lososa Label Rouge, tuniaka, langustíny, červené krevety a mušle Sv. Jakuba 180g	34
--	----

FERMENT CORNER

IMUNITY BOOSTER- Tanier našej unikátnej fermentovanej zeleniny - zlatá repa, cvikla, karfiol, kaleráb, kyslá kapusta, kvasené uhorky, zeler 150g	11
---	----

ANTIPASTI / INSALATONE

Libanonský šalát „Tabbouleh“ s mozzarellou di Burrata 200g	16,5
„Tris di tartar“ z morských plodov a rýb (losos, tuniak, krevety) 120g	19
Carpaccio roastbeef (100g) s čerstvým chrenom a crème fraîche	19,5

PRIMI

„Minestrone“ Talianska zeleninová polievka s čiernym kelom a fazuľou	0,31/7,5
Špagety s tuniakom na spôsob „tataki“ 320g	19,5
Rizoto s plátkami hovädzieho steaku s konfitovanými cherry paradajkami a pestom 320g	22

SECONDI

Pražma kráľovská (450g+) v papillote s artičokami a baby zemiakmi	29,5
NY strip steak (300g) z plemena Piemontese s dubákovou omáčkou	38

DOLCI

Tres Leches- vláčný mliečny koláč	10,5
-----------------------------------	------

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

Pražma kráľovská (450g+)	100g/6,4
Morský vlk (800g+, 1100g+)	100g/8,2

Daily special: Tuesday, January 24th 2022

OYSTERS BAR

Fines de Claire/5	Irish supreme/5,5	Royal/5,5	Gillardeau /6
Ceviche seabass (FR) 100g			19
Unique blue-fin tuna sashimi fillet (80g)			19
Red prawns carpaccio with Stracciatella cheese and fresh black truffle 150g			24
SEAFOOD PLATER -Fresh tuna tartar, Seabass carpaccio, Label Rouge salmon carpaccio, tuna carpaccio, langoustines, prawns, scallops 180g			
			34

FERMENT CORNER

IMUNITY BOOSTER- Home-made in KOGO fermented vegetable 150g	
-golden beetroot, beetroot, cauliflower, kohlrabi, fermented cabbage, celery	11

ANTIPASTI / INSALATONE

Libanese salad „Tabbouleh“ with mozzarella di Brurrata 200g	16,5
„Tris di tartar“ three types of tartare (Label Rouge salmon, blue-fin tuna, shrimps) 120g	19
Carpaccio roastbeef (100g) with fresh horseradish and crème fraîche	19,5

PRIMI

„Minestrone“ Italian vegetable soup with black cabbage and beans	0,31/7,5
Spaghetti with blue-fin tuna „tataki style“ 320g	19,5
Risotto with beef slices of steak with confit cherry tomatoes and pesto 320g	22

SECONDI

Sea bream (450g+) en papillote with artichokes and baby potatoes	29,5
NY strip steak (300g) „Piemontese breed“ with mushroom sauce	38

DOLCI

Tres Leches- home-made milk cake	10,5
----------------------------------	------

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

Sea bream (450g+)	100g/6,4
Sea bass (800g+, 1100g+)	100g/8,2