

# Denný špeciál, Piatok, 26. Máj 2023

## OYSTERS BAR

Fines de Claire/5

Royal/5,5

Gillardeau /6

**Kaviár- Oscieta 15g/45**

**Imperial 15g/45**

**Beluga 15g/79**

Podávané s našimi blinis, vaječným bielkom, crème fraîche a šalotkou

Marinované sardinky 100g 10

Ceviche z morského vlka (FR) (120g) 19

Carpaccio z červených kreviet so syrom Stracciatella s čerstvou čiernou hľuzovkou 80g 24

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

## FERMENT CORNER

**IMUNITY BOOSTER-** Tanier našej unikátnej fermentovanej zeleniny: žltá repa, cvikla, karfiol, kaleráb, kyslá kapusta, zeler, Kim-chi 150g 11

## ANTIPASTI / INSALATONE

Údený škótsky losos (80g) s kôprovým dipom 10

Výber mušlí na bielom víne a cesnaku „britovky, slávky, vongole“ 300g 22

Sashimi z modro-plutvého tuniaka (Filet 50g+O-toro 50g) 22

Teľací tatarák (100g) so slanou šiškou a sušenými paradajkami 22,5

Tatarák z lososa King Chnook s fermentovaným feniklom 100g 24

Jamón Cebo de Campo Ibérico 50% (26mes.) 70g 14

Jamón Ibérico de Bellota 100% (30mes.) 70g 26

Jamón Joselito Gran Reserva (36mes.) 70g 38

## PRIMI

„Gaspacho“ studená zeleninová polievka s feta syrom 8

Špagety „cacio e pepe“ s karfiolovou salsou piccalilli 300g 16,5

Pistáciové rizoto s marinovanými argentínskymi krevetami v citrusovej šťave 350g 19,5

Homár „al forno“ Gratinovaný homár (300g+) s baby zemiakmi a zeleninou 38

Špagety s homárom, krevetami, cherry rajčinami, cuketou v paradajkovej omáčke 350g 46

## SECONDI

Filet mečúňa (200g) s ragú z jarnej zeleniny 34,5

Teľacie plátky (180g) „Scaloppina“ s citrónovo-maslovou omáčkou 32

## DOLCI

Pavlova torta s mascarpone, malinovým coulis a ovocím 10,5

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

Pražma kráľovská (800g+) 100g /7,9

# Daily special: Friday, May 26<sup>th</sup> 2023

## OYSTERS BAR

Fines de Claire/5

Royal/5,5

Gillardeau /6

**Caviar- Oscietra 15g/45**

**Imperial 15g/45**

**Beluga 15g/79**

served with our blinis, egg white, crème fraîche and shallot

Marinated sardines 100g 10

Ceviche seabass (FR) (120g) 19

Red prawns carpaccio with Stracciatella cheese and fresh black truffle 80g 24

**SEAFOOD PLATER** -Fresh tuna tartar, Seabass carpaccio, Label Rouge salmon carpaccio, tuna carpaccio, prawns, scallops, langoustines 180g 34

## FERMENT CORNER

**IMUNITY BOOSTER**- Home-made in KOGO fermented vegetable: yellow beetroot, beetroot, cauliflower, kohlrabi, fermented cabbage, celery, Kim-chi 150g 11

## ANTIPASTI / INSALATONE

Smoked Scottish salmon (80g) with dill dip 10

Mussels selection on the white wine and garlic „razor clams, mussels, clams“ 300g 22

Unique blue-fin tuna sashimi (Fillet 50g+O-toro 50g) 22

Veal tartar (100g) with salt bun and dried tomatoes 22,5

Kink Chinook salmon tartar with fermented fennel 100g 24

Jamón Cebo de Campo Ibérico 50% (26m.) 70g 14

Jamón Ibérico de Bellota 100% (30m.) 70g 26

Jamón Joselito Gran Reserva (36m.) 70g 38

## PRIMI

„Gaspacho“ cold vegetables soup with feta cheese 8

Spaghetti „cacio e pepe“ with cauliflower piccalilli salsa 300g 16,5

Pistachio risotto with marinated Argentinian prawns in citrus sauce 350g 19,5

Lobster „al forno“ Gratinated lobster (300g+) with baby potatoes and vegetable 38

Spaghetti with lobster, shrimps, cherry tomato, zucchini in tomato sauce 350g 46

## SECONDI

Swordfish fillet (200g) with spring vegetable ragout 34,5

Veal slices (180g) „Scaloppina“ with lemon-butter sauce 32

## DOLCI

„Pavlova“ cake with mascarpone, raspberry coulis and fruits 10,5

## CATCH OF THE DAY

*- Fresh fish from our display, grilled or roasted in the salt crust*

Sea Bream (800g+) 100g/7,9