

MENU

Walentynkowe

PRZYSTAWKI

Carpaccio polędwicy wołowej / rukola / seler naciowy / dojrzewający ser Parmigiano Reggiano / kapary / oliwa z oliwek	28
Krewetka tygrysia grillowana z czosnkiem / guacamole / marynowane warzywa z sezamem i cytryną / chilli	18
Hummus / kumin / tahini / oliwa szczypiorkowa / marynowana cebula / pieczywo czosnkowe	14

ZUPY

Krem z pieczonej dyni i kokosa / chipsy z pietruszki / oliwa chilli	18
Zupa cytrynowa z z kuleczkami z łososia / szafran / koperek	19
Kremowa zupa z czosnku, selera i pora / chipsy z wędzonego boczku / grzanki	18

SAŁATY

Mieszanka sałat (mała / duża) / marchewka / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / pestki dyni / świeże zioła / dressing musztardowo-miodowy	14 / 20
Sałata z kozim serem / francuski grillowany ser kozi / mieszanka sałat / pomidorki koktajlowe / winogrona / marchewka / karmelizowane orzechy / dressing musztardowo-miodowy	34
Sałata Cezar / grillowany kurczak / sałata rzymska / pomidorki koktajlowe / anchois / dojrzewający ser Parmigiano Reggiano / grzanki / sos własnej receptury B27	30

DANIA GŁÓWNE

Grillowany filet z kaczki / domowe kopytka / czerwona kapusta duszona w czerwonym winie / redukcja figowa	42
Pieczony filet z łososia / kuskus z pieczonymi warzywami i ziołami / szpinak z czosnkiem / sos bearnaise	44
Linguini z krewetkami tygrysimi / pomidorki koktajlowe / białe wino / czosnek / natka pietruszki / papryczka chilli	38
Spaghetti Carbonara / grillowany wędzony boczek / szalotka / czosnek dojrzewający ser Parmigiano / pietruszka	26
Policzki wołowe / purée ziemniaczane / purée z selera / marchew duszona w soku pomarańczowym z anyżem	45
Stek z polędwicy wołowej / pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem / purée z selera / kurki duszone w białym winie i czosnku / sos z zielonego pieprzu	68

DESERY

Suflet czekoladowy z lodami śmietankowymi "SPOKO" własnej produkcji	18
Kawowe crème brûlée z malinami i świeżą miętą	18
Zabaglione z sorbetem malinowym / maliny / borówki / liście mięty	18