

MENU GRUPOWE

120 PLN

PRZEKĄSKI ZIMNE

ANTIPASTI / FIESTA VEGANA

DESKA TAPAS:

- Bikini brioche z szynką prosciutto, sałatą rzymską, oliwki kalamaty i salsa ezme
- Coca catalana z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli i chrustem z nachos
- Canapes z salami picante, papryka zielona, karczochy
- Pinchos z piquilo z wegańskim serem toczonym, tapenada, szpinak, anchois
- Tortilla z oliwkami i pieczoną papryką, mayo chipotle, crème fresch z estragonem

MINI ZEUS HALLOUMI

grillowane halloumi marynowane w tymianku, oliwki kalamata, hummus, papryka, ogórek, czerwona cebula w sumaku, pieczone marchewki, natka pietruszki, rukola, roszonek, cytrynowy vinaigrette

SOSY:

- Kimchi ketchup
- Orzo mayo
- Orzo chipotle mayo

PIECZYWO:

- Bagieta korzenna
- Piadina

FERMENTACJE:

- Marchew
- Rzodkiewka
- Burak

DESERY

SERNIK

z białej czekolady z konfiturą jeżynową i migdałami

VEGBROWNIE

z batatami i karmelizowanymi orzechami

PRZEKĄSKI CIEPŁE

CHORIZO CHISTORRA

duszona w białym winie z sokiem jabłkowym, czosnkiem, czerwoną cebulą i nacią kolendry

RABAS FRITAS

frytki z kalmarów, frytki z batata, sos chilli, mayo tandoori

QUESADILLAS

mozzarella, rukola, szynka cotto, sos balsamico, sos pomidorowy z bazylią i oregano

DANIA GŁÓWNE

CEZAR Z KURCZAKIEM

sałata rzymska, parmezan, sos cezar, kapary, pomidorki cherry, kokosowy bekon, piadina, sezam, grzanki seppia

TRADITIONAL STEAK HACHE / WEGAN STEAK HACHE

stek z siekanej wołowiny z dodatkiem sera Grana Padano, suszonych pomidorów i oregano, jajko sadzone, bekon, sos vermut demi-glace / stek z soczewicy beluga, fasoli edamame i tofu, wegański demi-glace z grzybami, szpinak z czosnkiem, papryczka aji amarillo

GNOCCHI VERDURE

gnocchi szpinakowe, pieczona marchew trzy kolory, wegański demi-glace, jajko mollet, czerwone wino, ser Grana Padano, rukola, groszek cukrowy, masło, czosnek

LABRAX

pieczony okoń morski, organiczny dziki ryż, komosa, tajska bazylika, chilli, szpinak, ragout z kalmara, cytryna