

# MENU GRUPOWE

## 135 PLN

### PRZEKĄSKI ZIMNE

#### ANTIPASTI / FIESTA VEGANA

##### DESKA TAPAS:

- bikini brioche z szynką prosciutto, sałatą rzymską, oliwkami Kalamata i salsą ezme
- coca catalana z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli i chrustem z nachos
- canapes z salami picante papryką zieloną, i karczochemi
- tortilla z oliwkami i pieczoną papryką, mayo chipotle, crème fraiche z estragonem

#### MINI ZEUS HALLOUMI

grillowany ser halloumi marynowany w tymianku, oliwki Kalamata, hummus, papryka, ogórek, czerwona cebula w sumaku, pieczone marchewki, natka pietruszki, rukola, rozszponka, cytrynowy vinaigrette

#### SOSY:

- kimchi ketchup
- ORZO mayo
- ORZO chipotle mayo

#### PIECZYWO:

- bagietka 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 kalmara, frytki z batata, sosy chilli, mayo tandoori

#### QUESADILLA

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

### DANIA GŁÓWNE

#### CEZAR Z KURCZAKIEM

sałata rzymska, parmezan, sos cezar, kapary, cherry, bekon, piadina, grzanki

#### TRADITIONAL STEAK HACHÉ

stek z siekanej wołowiny z dodatkiem Grana Padano, suszonych pomidorów i oregano, jajko sadzone, bekon, sos vermut demi glace

#### GNOCCHI VERDURE

gnocchi, pieczona marchew, wegański demi glace, jajko mollet, czerwone wino, Grana Padano, rukola, masło, czosnek

#### SALMON

pieczony łosoś, organiczna czarna komosa, cytryna, stek z kalafiora, kapusta włoska