

CAMP O

M O D E R N G R I L L

TAPAS

- mus z awokado 🍴 | chips z batata, limonka, kolendra | 16
rzodkiew z musem koperkowym 🍴 | rzodkiewka, koperek, crème fraîche | 15
marynowane oliwki 🍴 | czosnek, kolendra, cytryna | 14
papryczki padrón 🍴 | sól maldon | 15
roladki z grillowanego bakłażana 🍴 | feta, suszony pomidor, oliwa wędzona | 15
sardynki | cytryna, sól maldon | 15
kalmary | panko, aioli limonkowe | 15
kiełbaski jagnięce merguez | porto, aioli szafranowe, wędzona papryka | 17
zestaw pinchos | 4 grzanki z: krewetką na sosie chimichurri, serem kozim, kaparem i suszonym pomidorem, szynką iberyjską z oliwą, pastą jajeczną z anchois | 38

PRYZYSTAWKI

- zupa dnia | zapytaj kelnera o dzisiejszą zupę | 18
ostrygi | 2 szt. lub 4 szt. | 20/38
ceviche | okoń morski, kolendra, mango, chilli, kukurydza | 42
sałatka z kraba | jabłko, ogórek, kalarepa, szczypiorek, chilli, consommé pomidorowe, aioli limonkowe | 54
burrata | pomidory koktajlowe, tapenada, pesto bazyliowe | 41
krewetki z pieca | czosnek, natka pietruszki, chilli | 48
szynka iberyjska Cebbo Montellano | dojrzewająca 24 miesiące, krojona ręcznie, grzanka z pomidorami koktajlowymi, szczypiorek | 39
tatar z argentyńskiej połędwicy | kapary, tabasco, szalotka, ogórek, jajko przepiórcze | 39

DANIA GŁÓWNE

- stek z kalafiora 🍴 | czarna soczewica, masło ziołowe | 36
stek minutowy | biodrówka 200g, konfitowana szalotka, chilli, czosnek | 52
kurczak kukurydziany | purée z groszku, konfitura z żurawiny, marynowane owoce | 54
sałatka z grillowaną wołowiną | mix sałat, biodrówka argentyńska, pomidorki cherry, papryka pepperoni | 48
kaczka | purée z pietruszki, szpinak, sos z czerwonego wina | 48
dzika, różowa dorada z pieca | czosnek, zioła | 88
półmisek świeżych ryb i owoców morza | danie dla 2 osób: kalmary, krewetki, sardynki, ośmiornica, dzika, różowa dorada | 185

STEKI

steaki z argentyńskiej wołowiny z farmy Ojo de Agua, serwujemy z opalanego węgłem drzewnym pieca Jospere

rump 250 g | 75

entraña 220 g | 72

t-bone 100 g | 32

new york 300 g | 95

flat iron 250 g | 65

chateaubriand 550 g | 225

rib eye 300 g | 110

tenderloin 200 g | 98

danie dla 2 osób, serwujemy z selekcją sosów

do wyboru sos béarnaise, pieprzowy, chimichurri, madera

DODATKI

- młode ziemniaki 🍴 | salsa verde | 12
domowe frytki 🍴 | smażone trzy razy | 10
szpinak 🍴 | czosnek, gałka muszkatołowa | 14
mix sałat 🍴 | rukola, botwinka, roszponka, frisée, sałata dębowa | 14
zielona fasolka 🍴 | vinaigrette, migdały | 14
warzywa z pieca 🍴 | bakłażan, czerwona cebula, czerwona papryka, cukinia, zioła | 14
okra 🍴 | szalotka, chilli, czosnek | 12
cukinia 🍴 | pesto migdałowe | 14
selekcja sosów 🍴 | 3 do wyboru: béarnaise, pieprzowy, chimichurri, madera | 12

🍴 danie wegetariańskie

Jeśli masz alergię pokarmową, poinformuj o tym przy składaniu zamówienia.

O dania dla dzieci zapytaj kelnera.

Dla grup od 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% rachunku.