

### Menú en octubre:

Sopa de achicoria con jarabe de arce,  
nata fresca y crutones 4.20

Sopa de eneldo y espinacas con yogur, nuez moscada,  
Almendras y carne de cangrejo 4.20

Sopa de puerro con dátiles frescos, Tomillo y cebollín 4.20

Carpaccio de ternera con aceite de oliva limón  
y queso parmesano 5.70

Mezcla hojas de ensaladas: (lollo Rosso, lollo Bionda, radicchio  
y rúcula) con semillas de calabaza 4.30

Cinco Dim sum cocinado en el vapor: Shrimp Shai Mai  
(con pescado y bambú), Cabbage Roll (con camarones, zanahoria  
en la col de hoja), Seaweed Roll (con gambas, setas y  
germinados) Gyoza (Pescado con cebollino), Kim Chee Dumpling  
(con Col de China conservado en vinagre), soja dulce jengibre,  
salsa dip de Curry de mango y salsa de miel y pimienta 6.60

Diez Dim sum incluye Las cositas véase arriba y  
shao Mai shrimp (con camarones), Mai shape Flower (pescado  
y verduras), shrimp im Kartoffelmantel, Hakao de langostinos  
(camarones y verduras), Deli Vegetable (seta de shiitake,  
tallarines de cristal, hortalizas) 9.40

Hors d'oeuvres: llenan de barcas de endivias con crema de  
Gorgonzola, nueces y arándanos y higos frescos 7.10

Verduras de otoño del horno: En el conjunto al horno apio en  
pergamino cocidos zanahorias en el Col de la capa de semilla de  
amapola con 250° 90 min en el horno 12.80

Potaje de garbanzos y espinacas con lentejas verdes, Curry,  
yogur, limón y albóndigas de cordero picante 13.80

Asar la pechuga de pollo del país Calabaza y manzanas  
guisadas con Aceite de Romero y hojas de laurel 14.70

Calamares rellenos con tomate, apio, calabacín, perejil, salsa de  
pimienta caliente y puré de papas con queso parmesano 14.70

Jiaozi (bolas de masa hervida pequeñas) de un libro de cocina  
China: rellenas de Cordero con calabaza, puerro, jengibre, o Carne  
de cerdo con puerro y col, o Pescado con limón, ají y cilantro, o Tofu  
con vegetales, semillas de sésamo, Togarashi, o Verduras con  
castaña de agua, brotes de bambú Zanahorias, algas, jengibre y  
albahaca tailandesa

Todos son en caldo vegetariano picante sirve con cilantro fresco.  
porción pequeña como una porción de 4.40 -gran arranque de 8.25

Por favor, gire la página ->

Rebanadas de la grupa de ternera  
Remolacha cocida en el horno,  
Mantequilla sud patatas y pesto de perejil rábano 17.45

La lucioperca con filete en costra de pesto el Cassoulet de frijoles  
(judías verdes, Habas frijoles, negro de Canellini)  
pescado y salsa de azafrán 17.25

Paquetes de frito filete de lubina con verduras pisto (berenjenas,  
tomates cherry, calabacín, pimientos) sobre risotto negro (con  
tinta de calamar) 17.25

Oriental rebanadas de filete de cordero con garbanzos,  
zanahorias, Fregola, tomates cherry,  
hinojo y carnes asadas higos 17.85

Calabaza crème Brûlée con nueces 4.10

Mousse de chocolate castañas con ciruelas 4.10

Brooklyn cheese cake con salsa de frambuesa 4.10

Trozos de queso parmesano (Reggiano parmesano 24 Mon.)  
con vinagre balsámico de edad (8 años) 4.10

Tortas de aceite de oliva de Sevilla,  
pasta curruscante fina hecha a mano 1.10

Trufa de praliné de pedazo de Alba 0.90



cinco helados para combinar:

1. Chocolate brownie helado de chocolate  
con trozos de pastel de chocolate
2. New York Super Fudge Helado de chocolate con nueces  
almendras y chocolate
3. Cookie Dough Helado de vainilla con pasta de la galleta  
y trozos crocantes
4. Fairly Nuts Helado de vainilla con jarabe de arce  
y pecanas
5. Cherry Garcia Helado de cereza con trozos  
de chocolate oscuros

Porción 2 bolas 3.70