

Menú de junio:

Sopa de patata dulce de jengibre, nuez moscada y coco
(vegetariano) 4.20

Minestrone (sopa de vegetales italiano) con zanahorias,
Zucchini e hinojo (vegetariano) 4.20

Sopa de raíz de perejil verde con nuez moscada, limón
y almendras (vegetariano) 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

Petaton - pequeña fuente para horno con patatas, aceitunas,
tomillo, vinagre de Módena, perejil, gratinado con queso de
cabra 6.10

Buffer de tomate con tomates secos, zanahorias, patatas y
Romero con crema de rúcula Quark 7.10

Ensalada con tomate, pepino, cebolla, aceitunas negras, anchoas,
y yemas de huevo (huevo de Onsen) 8.90

Entradas orientales: Ensalada de remolacha roja, Granada con
nueces, Dátiles frescos con relleno de queso crema de canela,
albóndigas de cordero con bulgur, crema de aguacate y tomate
con aceitunas, piñones y menta dip 13.85

Pollo de mantequilla: Filete de pechuga de pollo con cebollas,
especias de la India, mango coco, las nueces de anacardo
y arroz basmati 13.70

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 ->

Involtini - (Rollitos de ternera con jamón serrano, piñones y hierbas) Risotto de guisantes y parmesano 17.65

Pinchos de rape pollo con compota de ruibarbo,
Asia marinado brochetas de ternera con piña y menta al horno
patatas con calabacín-tzatziki 17.45

Cuscús con pescado:

Filetes de salmonete, bacalao, fritos
y la lubina sobre cuscús de verduras con calabacín, zanahorias,
perejil y salsa de azafrán 17.25

Filete asado de Zander con costra de hierbas

Fregola (granos de pasta ahumada de Cerdeña) y vegetales
(espárragos, zanahoria, perejil, habas) y salsa de estragón 16.85

Suero de leche Panna Cotta de albaricoques y almendras 4.10

Mousse de grosella roja con salsa de melocotón 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