



Al Fuego Menu

PRZYSTAWKI GORĄCE

Pulpo a la gallega.....69 zł
(ośmiornica po galicyjsku 80g, gotowana,
w plastrach, podana z ziemniakami,
papryką pimentón, oliwą i sokiem z cytryny)

Gambas al ajillo.....54 zł
(krewetki smażone z czosnkiem, natka pietruszki,
podane z pieczywem)

Krewetki z chorizo.....49 zł
(krewetki smażone w cydrze z chorizo, czosnkiem,
pomidorkami cherry i natką pietruszki,
podane z pieczywem)



Idealnie łączy się z: Verdejo - Jose Pariente

Calamares fritos.....46 zł
(smażone krążki kalmarów, mąka kukurydziana,
sos aioli i ostry sos chili)

Hígado en salsa de soja.....32 zł
(wątróbka drobiowa w sosie miodowo-sojowym,
ze szpinakiem, pomidorkami cherry i cebulą,
podana z pieczywem)

Patatas bravas.....25 zł
(smażone ziemniaki
podane z pikantnym sosem brava)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Deska przekąsek.....69 zł
(ser dojrzewający, oliwki, kielbasa chorizo,
kielbasa fuet, pasta z suszonych pomidorów,
grissini, orzechy)

Tatar z polędwicy wołowej.....49 zł
(ręcznie siekany tatar, z anchois, cebulą czerwoną
i majonezem pieprzowym, podany z pieczywem)

Tatar z tuńczyka.....49 zł
(ręcznie siekany tatar, z sezamem, sosem sojowym,
majonezem wasabi, ogórkiem marynowanym,
chilli i imbirem, podany z pieczywem)



Do tatara z tuńczyka polecamy:

Sauvignon Blanc - Connoisseur le Cheval

DODATKOWE PIECZYWO
— 5 ZŁ

ZUPY

Sopa de pescado rojo.....30 zł
(zupa rybna z owocami morza, na pomidorach)

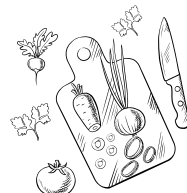
Zupa sezonowa.....
(zapytaj o szczegóły)



SAŁATKI

Salatka z kozim serem, burakami marnowanymi i orzechami włoskimi:
(ogórek, owoce sezonowe, sałata, sos winegret)

- z polędwicą wołową.....62 zł
- wegetariańska.....42 zł



STEKI

Stek z polędwicy polskiej (240g).....129 zł

Rib Eye Steak polski (340g).....149 zł

Stek z polędwicy argentyńskiej (240g).....169 zł

Rib Eye Steak Argentyński (340g).....179 zł



Do steków polecamy: Malbec - Famiglia Bianchi

MIX GRILL.....269 zł

Danie dla 2/3 osób podane na gorącym grillu.

(Rib Eye PL 300g, kielbaska jagnięca 2szt,
kofta wołowa 2szt, pierś z kurczaka 220g, sałatka,
ziemniaki z grilla, kolba kukurydzy, warzywa grillowane)

BURGERY

BURGERY PODAJEMY ŚREDNIO WYSMAŻONE

Firmowy.....42 zł

(wołowina 180g, cheddar, sałata, pomidor,
cebula, domowy sos tatarski, sos bbq, frytki w zestawie)

 Jalapeño.....44 zł

(wołowina 180g, pikantny sos bbq, papryczka jalapeño,
cheddar, sałata, cebula, pomidor, frytki w zestawie)

FAJITAS

DANIE PODANE NA GORĄCEJ PATELNI

Wybrany dodatek ●, papryka i cebula smażone na patelni,
do tego kukurydziana tortilla, kwaśna śmietana i salsa pomidorowo-paprykowa.

● WEGE.....42 zł

(cukinia, czerwona fasola, papryka, cebula)

● KURCZAK.....45 zł

● CHORIZO.....47 zł

● WOŁOWINA.....49 zł

● KREWETKI.....52 zł

DODATKI

ZIEMIANKI Z GRILLA
/ 8 zł

FRYTKI BELGIJSKIE
/ 12 zł

FRYTKI Z BATATÓW
/ 14 zł

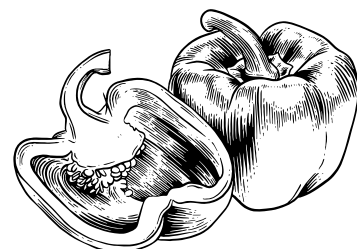
SAŁATKA
(Z SOSEM WINEGRET)
/ 15 zł

WARZYWA Z GRILLA
(CUKINIA, PAPRYKA, CEBULA)
/ 15 zł

SOSY

- BÉARNAISE
- DEMI GLACE
- PIEPRZOWY
- WHISKY
- AIOLI
- BBQ MISSISSIPPI
— 7 ZŁ

- KETCHUP — 2 ZŁ
- MAJONEZ — 2 ZŁ



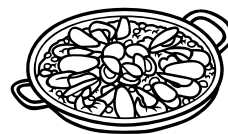
PAELLA



danie dla 2 osób



czas oczekiwania 45 min



DANIE PODANE NA GORĄCEJ PATELNI

Paella de mariscos y chorizo.....120 zł
(owoce morza, chorizo, ryż, papryka, cukinia, czosnek)

Paella de arroz negro.....110 zł
(owoce morza, ryż, sepia, zielony groszek, czosnek)



Nasza sugestia: Macabeo & Verdejo - Legado Muñoz

Paella de mariscos.....100 zł
(owoce morza, ryż, papryka, cukinia, czosnek)

Paella de pollo y chorizo.....80 zł
(kurczak, chorizo, ryż, papryka, cukinia, czosnek)

Paellę przygotowujemy wedle tradycyjnego hiszpańskiego przepisu.
Na jej dnie znajdziecie chrupiący przypalony spód - tak zwany socarrat.

*Możliwość zamówienia paelli GRANDE dla 3/4 osób, +50 zł.

DANIA GŁÓWNE

Policzki wołowe.....69 zł
(z pieczonymi warzywami korzeniowymi
i musem z buraków)

Filet z kaczki.....59 zł
(z puree jabłkowo-cebulowym, marchewką
w ziołach i korzennym sosem demi glace)

Naszą kaczkę przygotowujemy metodą
sous-vide co sprawia, że jest delikatniejsza,
bardziej soczysta i różowa w środku.



Do kaczki idealnie pasować będzie:
Kupaż - Jaraba Crianza

Filet z kurczaka.....44 zł
(smażony w panierce panko, z frytkami
i sałatką z sosem winegret, sos aioli)

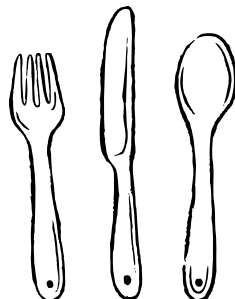
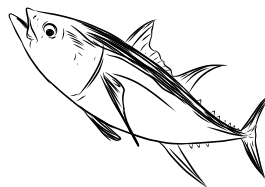
Filet z sandacza.....69 zł
(z sosem krewetkowym, smażoną marchewką
i borowikami)

Dorada pieczona w całości.....62 zł
(frytki lub ziemniaki opiekane, oliwa ziołowa,
sałatka z sosem winegret)

Polędwica z dorsza.....79 zł
(na potrawce z chorizo, oliwek, ciecierzycy,
szpinaku i pomidorów)



Nasza sugestia: Verdejo - Jose Pariente



DANIA DLA DZIECI

Krem z pomidorów.....	12 zł
Makaron z sosem pomidorowym.....	19 zł
Nuggetsy z frytkami.....	25 zł
Mini Burger z frytkami.....	28 zł

**W sobotę i niedzielę za każde wydane
89 zł jedno danie z menu dziecięcego GRATIS!***
***tylko dla dzieci i na miejscu w restauracji :)**

DESERY

Churros.....	18 zł
--------------	-------

Gorące churros podawane z aromatycznym cynamonowym karmelem.

Lava Cake.....	33 zł
----------------	-------

Gorący fondant z gorzkiej czekolady o aksamitnym wnętrzu, podany z sorbetem truskawkowym.

Biała kula.....	36 zł
-----------------	-------

*Mrożony deser z białą czekoladą, kremem waniliowym z nutą pomarańczy i cynamonu,
podany z gorącym karmelem na bazie likieru Baileys i soli Maldon.*



Do deserów musicie spróbować: Solera 1847 Sherry Cream

Drodzy Goście! Starając się sprostać waszym wysublimowanym smakom, nasz Szef Kuchni dba o najdrobniejsze szczegóły. Wszystkie dania przygotowujemy z produktów najwyższej jakości, dbając o całokształt zarówno smakowy jak i wizualny. W związku z powyższym, przy dużej ilości gości czas oczekiwania na dania może ulec wydłużeniu.

Faktura: aby otrzymać fakturę, prosimy zgłosić to kelnerowi przed wydrukowaniem paragonu oraz podać NIP i nazwę firmy.

Przy stoliku powyżej 4 osób doliczamy do rachunku serwis w wysokości 10%.
Przy stoliku powyżej 12 osób doliczamy do rachunku serwis w wysokości 15%.

Dania mogą zawierać alergeny żywnościowe: skrobię, gluten, laktozę, skorupiaki, soję, orzechy, zboża, seler, gorczyce, nasiona sezamu i produkty pochodne.

NAPOJE

**DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA
WODA NIEGAZOWANA
W CENIE**

Woda ngaz/gaz 330ml.....6 zł
Woda Perrier 330ml.....14 zł
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite.....12 zł
Sok 250ml.....9 zł
(pomarańcza, jabłko, porzeczka, pomidor)

Lemoniada cytrynowa 400ml.....17 zł
Lemoniada cytrynowa 900ml.....34 zł
Lemoniada sezonowa 400ml.....19 zł
Lemoniada sezonowa 900ml.....39 zł

W weekendy:

**SPECJALNE DODATKOWE MENU
PRZYGOTOWYWANE PRZEZ
SZEFA KUCHNI.**

**Od poniedziałku do piątku:
MENU LUNCHOWE**



Espresso doppio.....14 zł
Cappuccino.....14 zł
Latte Macchiato.....14 zł
Cortado.....12 zł
Americano.....12 zł
Espresso.....10 zł

Herbata klasyczna.....12 zł
Herbata zimowa z cynamonem.....24 zł
*(herbata czarna, syrop malinowy, imbir,
goździki, cynamon, cytryna, pomarańcza, jabłko)*

Owocowa herbata zimowa.....24 zł
*(herbata owocowa, syrop malinowy,
goździki, żurawina, cytryna, pomarańcza, jabłko)*

Złoty napar zimowy.....26 zł
*(herbata imbirowa, miód, imbir, anyż, goździki,
kurkuma, cytryna)*

Herbata z rumem.....33 zł
*(herbata czarna, syrop malinowy, rum
goździki, cynamon, cytryna, pomarańcza, jabłko,)*



Al Fuego