

KARTA MADRÍ GOURMET BISTRO

NASZE DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ NASTĘPUJĄCE ALERGENY: 1) zboża zawierające gluten, 2) skorupiaki i produkty na bazie skorupiaków, 3) jaja i produkty pochodne, 4) ryby i produkty na bazie ryb, 5) orzeszki ziemne i produkty na bazie orzeszków ziemnych, 6) soja i produkty na bazie soi, 7) mleko i jego pochodne (w tym laktoza), 8) orzechy i produkty pochodne, 9) seler i produkty pochodne, 10) gorczyca i produkty na bazie gorczycy, 11) nasiona sezamu i produkty na bazie sezamu, 12) dwutlenek siarki i siarczyny, 13) łubin i produkty na bazie łubinu, 14) mięczaki i skorupiaki oraz produkty na ich bazie.



SZEF KUCHNI POLECA

SAŁATKI I DESKI

1. **Sałatka z pomidorów** i cebuli oraz oliwy z oliwek - **5 €**
2. **Sałatka domowa** - sałata, pomidor, cebula, jajko na twardo, tuńczyk, białe szparagi, duże kapary i oliwa z oliwek (3, 4) - **9 €**
3. 👉 **Sałatka Madrí** - sałata, pomidorki koktajlowe, szynka, gorgonzola, winogrona, orzechy włoskie, oliwa z oliwek, miód i musztarda (5, 7, 8, 9, 10, 12) - **10 €**
4. 👉 **Deska Madrí** - wybór serów i wędlin gourmet (5, 7, 8) - **14€**
5. **Deska szynki BEHER** - szynka ze świni czystej rasy iberyjskiej (5, 8) - **18 €**

HAMBURGERY

1. **Hamburger z kurczaka** (1, 3, 7, 12) - **12 €**
2. **Hamburger z polędwicy wołowej** - własnej roboty (1, 7, 10, 12) - **12 €**
3. 👉 **Hamburger Merguez** w stylu marokańskim - własnej roboty (1, 7, 10, 12) - **12,5 €**
4. **Hamburger wegański** (1, 10, 12) - **14 €**

Dopłata za frytki własnej roboty - 2 €

DESERY

1. **Flan kokosowy** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
2. 👉 **Flan kawowy z dodatkiem Baileys** (3, 7) - **5 €**
3. **Tiramisú** (1, 3, 7) - **6 €**
4. 👉 **Torrija** (1, 3, 7) - **7 €**

DODATKI DO DAŃ SERWOWANE ZA DOPŁATĄ

Pieczyno - 1 koszyk (1) - **1,5 €**

Jajko - 1 szt. (3) - **1,5 €**

Sosy np. czosnkowy, z tartego pomidora, majonez, sos na bazie sera roquefort, ketchup lub inny, niewzględniony w oryginalnym przepisie dania - **1,5 €**

TAPAS

1. 🍷 **Krokieciki gourmet**, ponad 10 wyśmienitych smaków kremowego farszu, minimum 5 szt. - 1 szt. - **2 €**
2. **Chleb z sosem czosnkowym "alioli"** - **2 €**
3. **Bravas Madrí**, smażone kawałki kartofli (własnej roboty), chrupiące i podawane z dwoma aksamitnymi sosami o eleganckich i intensywnych smakach - **3 €**
4. **Krewetka z patelni** - min. 4 szt. - 1 szt. (2, 14) - **3 €**
5. **Papryczki padron** smażone na oliwie z oliwek z płatkami soli morskiej - **3 €**
6. **Kalmary smażone na oliwie z oliwek z czosnkiem i liśćmi kolendry**, min. 4 szt. - 1 szt. (14) - **3,5 €**
7. **Małże Świętego Jakuba** (przegrzebki), min. 4 szt. - 1 szt. (2, 7, 14) - **4 €**
8. **Pieczony karczoch*** z szynką suszoną i serem Parmigiano Reggiano, min. 2 szt. - 1 szt. (7) - **4 €**
9. **Placuszki krewetkowe z sosem czosnkowym** - 4 szt. (2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **5 €**
10. **Zielone szparagi*** smażone na oliwie z oliwek z płatkami soli morskiej - **5 €**
11. **Frytki Madrí** - **5 €**
12. **Smażone pulpeciki z dorsza** - 4 szt. (4, 7) - **6 €**
13. **Tradycyjne hiszpańskie kiełbaski: chorizo, chistorra i longaniza** - z pieca (7, 9) - **6 €**
14. **Omułki w białym winie**** (2, 4, 7, 12, 14) - **7,5 €**
15. 🍷 **Salatka jarzynowa**** (z jajkiem na twardo i jabłkiem) (3, 10, 12) - **8 €**
16. **Fish 'n' chips** (morszczuk w tempurze podawany z frytkami) (1, 4) - **8 €**
17. **Kawałki młodej wieprzowiny pieczone w sosie piwnym z owocami jałowca i rozmarynem** (1) - **8 €**
18. **Gulas (surimi)** smażone w oliwie z oliwek, z czosnkiem i papryczkami peperoni (2, 4, 14) - **9 €**
19. 🍷 **Polędwiczka indyjska lub wieprzowa** pieczona w sosie z wędzonego sera, zielonego pieprzu i brandy (7, 12) - **10 €**
20. **Camembert pieczony z miodem i orzechami** (5, 7, 8) - **10 €**
21. 🍷 **Camembert pieczony z pomidorkami cherry**, oliwą z oliwek rozmarynem lub oregano (7) - **10 €**
22. **Jajko sadzone podawane z szynką suszoną i ziemniakami** (3, 5, 8) - **12 €**
23. 🍷 **Krewetki zapiekane** w oliwie z oliwek, z czosnkiem, papryczkami peperoni i pietruszką (2, 14) - **12 €**
24. **Dorsz z pieca** (4, 7) - **14 €**
25. **Łosoś z pieca** (4, 7) - **14 €**
26. 🍷 **Tatar z łososia** z czosnkiem, sosem Shoyu i olejem sezamowym tłoczonym na zimno (4, 6, 11) - **14€**
27. **Carpaccio z presy wieprzowej BEHER** - mięso ze świni czystej rasy iberyjskiej - **16 €**
28. **Tatar z polędwicy wołowej**** (3, 10, 12) - **18€**
29. 🍷 **Smażona macka ośmiornicy** podawana z sosem czosnkowym na talarkach ziemniaków (7) - **22 €**

*Do tego dania polecamy, jako dodatek, nasz kremowy sos na bazie sera roquefort (7)

**Prosimy pytać o dostępność

NASZE MIĘSA

1. **Kotleciki jagnięce** - **14 €**
2. **Abanico ze świni czystej rasy iberyjskiej**, krojone - **14 €**
3. **Antrykot** krojony - **18 €**
4. 🍷 **Pluma ze świni czystej rasy iberyjskiej**, krojona - **22 €**
5. **Polędwica z wołowiny galicyjskiej** smażona na maśle ghee (7) - **22 €**

Abanico, pluma - kawałki mięsa wieprzowego pochodzące z okolicy łopatki.

Do naszych mięs polecamy, jako dodatki: frytki lub bravas Madrí, chleb z alioli, sałatkę z pomidora, zielone szparagi lub papryczki padron.

INNE DANIA PRZYGOTOWUJEMY NA ZAMÓWIENIE. PROSIMY PYTAĆ O DOSTĘPNOŚĆ.