

KARTA MADRÍ GOURMET BISTRO


NASZE DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ NASTĘPUJĄCE ŹRÓDŁA ALERGENÓW: 1) produkty zbożowe z glutenem, 2) skorupiaki i produkty na bazie skorupiaków, 3) jaja i produkty pochodne, 4) ryby i produkty rybne, 5) orzeszki ziemne, produkty na bazie orzeszków ziemnych i orzechy, 6) soja i produkty sojowe, 7) mleko i jego pochodne (w tym laktoza), 8) orzechy i produkty pochodne, 9) seler i produkty pochodne, 10) gorczyca i produkty pochodne selera, gorczyca, 11) ziarna lub 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

1. **De la casa** - sałata, pomidor, słodka cebula, tuńczyk, białe szparagi i kapary (3, 4) - **12 €**
2. **Madrí** - sałata, szynka, gorgonzola, orzechy włoskie, pomidorki koktajlowe, winogrona, oliwa i sos musztardowo-miodowy (5, 7, 8, 9, 10, 12) - **14 €**


HAMBURGERY

1. **Z kurczaka** (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **12 €**
2.  **Z irlandzkiej wołowiny rasy Black Angus*** - własnej roboty (1, 7, 10, 12) - **12 €**
3. **Merguez***, hamburger wołowy w stylu marokańskim - własnej roboty (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **12,5 €**
4. **Z polędwicy wołowej*** - własnej roboty (1, 7, 10, 12) - **12,5 €**
5. **Z irlandzkiej wołowiny Black Angus, z jajkiem i bekonem*** - własnej roboty (1, 3, 7, 10, 12) - **14 €**
6. **Z mątwy** - własnej roboty - dostępny tylko na zamówienie (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **14 €**
7. **Wegański** (1, 10, 12) - **14 €**

Dopłata za 1 saszetkę keczupu lub majonezu - **0,5 €**



Dopłata za frytki własnej roboty - **2 €**

MIĘSA

1. **Kotleciki jagnięce** - **17 €**
2. **Antrykot wołowy** (7) - **19 €**
3. **Antrykot z irlandzkiej wołowiny rasy Black Angus*** (7) - **22 €**
4.  **100% secreto ze świni czystej rasy iberyjskiej** - **19 €**
5. **Polędwica wołowa** (7) - **22 €**

Secreto - kawałek mięsa wieprzowego pochodzący z okolicy łopatki

RYBY I OWOCE MORZA

1. **Morszczuk w tempurze** (1, 4) - **13 €**
2. **Łosoś z patelni** (4, 7) - **14 €**
3.  **Dorsz smażony w niskiej temperaturze** (4, 7) - **16 €**
4.  **Smażona macka ośmiornicy** podawana z talarkami kartofli i sosem czosnkowym (7, 12) - **22 €**

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

TAPAS

1. 🍷 **Krokieciki gourmet**, 10 wyśmienitych smaków kremowego farszu, minimum 5 szt. - 1 szt. - **2 €**
2. **Kalmary smażone na oliwie z oliwek z czosnkiem i liśćmi kolendry**, min. 4 szt. - 1 szt. (14) - **3,5 €**
3. **Małże Świętego Jakuba** (przeżrebki), min. 4 szt. - 1 szt. (2, 7, 14) - **4 €**
4. **Papryczki padron** smażone na oliwie z oliwek z płatkami soli morskiej - **4 €**
5. **Zielone szparagi** smażone na oliwie z oliwek z płatkami soli morskiej - **5 €**
6. **Placuszki krewetkowe z sosem czosnkowym** - 4 szt. (2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **5 €**
7. **Smażone pulpeciki z dorsza** - 4 szt. (4, 7, 10, 12) - **6 €**
8. **Bravas Madrí**, chrupiące smażone kartofle (własnej roboty), podawane z dwoma sosami - **7 €**
9. **Kartofle zapiekane, podawane z sosem curry** (2, 4, 10, 12, 14) - **7 €**
10. **Kartofle zapiekane z serem i ziołami** (7) - **8 €**
11. **Kartofle zapiekane z bekonem, ziołami i pancettą ze świni czystej rasy iberyjskiej** (7) - **9 €**
12. 🍷 **Salátka z owocami morza** (2, 4, 10, 12, 14) - **8 €**
13. 🍷 **Karczochy zapiekane** z szynką suszoną, kremowym sosem i Parmigiano Reggiano - 2 szt. (5, 7) - **8 €**
14. **Tradycyjne hiszpańskie kiełbaski: chorizo, chistorra i longaniza - z pieca** (9, 10) - **9 €**
15. **Ser Brie zapiekany z miodem i orzechami włoskimi** (5, 7, 8) - **10 €**
16. **Camembert pieczony z pomidorkami koktajlowymi, oliwą z oliwek i rozmarynem** (7) - **10 €**
17. 🍷 **“Węgorzyki” (surimi)** smażone z jajkiem, Eryngii, czosnkiem i pietruszką (2, 3, 4, 14) - **12 €**
18. **Jajka sadzone** podawane z szynką suszoną i kartoflami w plasterkach (3, 5, 8) - **12 €**
19. **Krewetki zapiekane** w oliwie z oliwek, z czosnkiem, papryczkami peperoni i pietruszką (2, 14) - **12 €**
20. 🍷 **Zapiekanka szefa kuchni**, jajko w koszulce zapiekane z dwoma rodzajami sera, sosem pomidorowym i oliwą z oliwek, przyprawione ziołami (3, 7) - **14 €**
21. 🍷 **Kaszanka** smażona z jajkami, słodką cebulą, papryką i orzeszkami piniowymi (3, 5, 8) - **14 €**
22. **Jajecznica z owocami morza i warzywami** (2, 3, 4, 12, 14) - **14 €**
23. **Tatar z łososia** z czosnkiem, sosem sojowym Shoyu i olejem sezamowym (4, 6, 11) - **14 €**
24. **Tellinas (małże klinowe)** w białym winie (2, 4, 7, 12, 14) - **15 €**
25. **Carpaccio z presy wieprzowej BEHER** - mięso ze świni czystej rasy iberyjskiej - **16 €**
26. 🍷 **Szynka BEHER** ze świni czystej rasy iberyjskiej - **duża deska - 18 € / mała deska - 10 €**
27. **Tatar z polędwicy wołowej*** (3, 10, 12) - **22 €**

DESERY

1. **1 gałka lodów** (1, 3, 7) - **3 €**
2. **Flan kokosowy** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
3. 🍷 **Flan kawowy z dodatkiem Baileys** (3, 7) - **5 €**
4. 🍷 **Torrija**, tradycyjny hiszpański deser (1, 3, 7) - **7 €**

DODATKI DO DAŃ SERWOWANE ZA DOPŁATĄ

Chleb - 1 koszyczek (1) - **1,5 €**

Chleb z sosem czosnkowym “alioli” - **2 €**

Sosy np. czosnkowy, z tartego pomidora lub inny, nieuwzględniony w oryginalnym przepisie dania - **1,5 €**

Frytki lub bravas własnej roboty, podawane jako dodatek do hamburgera, mięsa lub ryby - **2 €**

*Prosimy pytać o dostępność

INNE DANIA PRZYGOTOWUJEMY NA ZAMÓWIENIE.