



KARTA MADRÍ GOURMET BISTRO



Czas oczekiwania zależy od liczby zamówień – prosimy konsultować go z obsługą.



DANIE PRZYJAZNE WEGETARIANOM



PROPOZYCJE SZEFA KUCHNI

* porcja dla jednej osoby

** dłuższy czas przygotowania



COŚ DLA ODŚWIEŻENIA CIAŁA



1.  **Kartoffelsalat*** z ziemniakami, cebulą, ogórkami konserwowymi i majonezem (3, 7, 10, 12) - **6 €**
2.  **Hummus z ciecierzycy*** z czosnkiem, kminkiem, olejem sezamowym i granatem (1, 11) - **6 €**
3.  **Musaka z bakłażana i pomidorów*** (1) - **6 €**
4.  **Salatka śledziowa*** z ziemniakami, cebulą, korniszonami i majonezem (3, 4, 7, 10, 12) - **12 €**
5.  **Salatka z kozim serem** z sałatą, pomidorem, cebulą skarmelizowaną, oliwą z oliwek i sosem balsamicznym (7, 12) - **14 €**
6. **Tatar ze śledzia***** z cebulą, kaparami, marynowanym imbirem, pietruszką, koperkiem, musztardą, wasabi i olejem słonecznikowym z pierwszego tłoczenia (4, 10, 12) - **14 €**
7.  **Tatar z fueta**** z żółtkiem jajka, cebulą, kaparami, musztardą i oliwą z oliwek (3, 10, 12) - **14 €**
8.  **Salatka rybna** (do wyboru: sardynka, makrela lub tuńczyk bonito) z sałatą, cebulą, kaparami i oliwą z oliwek (4, 12) - **15 €**
9. **Salatka Madrí**** z sałatą, speckiem, serem pleśniowym, pomidorkami cherry, orzechami włoskimi, musztardą, miodem i oliwą z oliwek (5, 7, 8, 10, 12) - **16 €**
10. **Tatar z łososia**** z czosnkiem, sosem Shoyu i olejem sezamowym BIO (1, 4, 6, 11) - **16 €**
11.  **Tatar z irlandzkiej wołowiny Black Angus**** z cebulą, kaparami i oliwą z oliwek (12) - **17 €**
12. **Tatar z polędwicy wołowej**** z żółtkiem jajka, cebulą, korniszonami, musztardą i oliwą z oliwek (3, 10, 12) - **20 €**



COŚ DO PRZEGRYZIENIA NA CIEPŁO



1.  **Bravas Madrí**, 100% domowe, podawane z sosem brava (6, 7, 10, 12) - **8 €**
2.  **Krążki cebulowe**, panierowana cebula (1, 3) - **8 €**
3.  **Zielone szparagi** z sosem holenderskim (3, 6, 7, 9, 10) - **8 €**
4.  **Krokiety gourmet**, 8 wykwintnych smaków i kremowy farsz – 4 szt. o 1 smaku - **8 €**
5.  **Torrezno de Soria**, chrupiące kawałki pancetty - **9,5 €**
6.  **Bakłażan z miodem**, bakłażan w tempurze polany miodem (1, 3) - **9,5 €**
7.  **Roztopiony ser Brie z miodem i orzechami włoskimi** oraz wiejskim pieczywem (1, 5, 7, 8) - **12 €**
8.  **Krewetki z czosnkiem**, soczyste ogonki krewetek podawane z czosnkiem, pietruszką, oliwą i papryczką piri piri (2, 14) - **12 €**
9. **Smażone kalmary**, panierowane krążki kalmara podawane z cytryną (1, 2, 3, 14) - **13 €**
10. **Marynowane sardele**, panierowane i smażone (1, 3, 4, 12) - **14 €**
11.  **Serca karczochów**** zapiekane ze speckiem i parmezanem - 4 szt. (7) - **16 €**
12. **Przegrzebki**** zapiekane z masłem, czosnkiem, pietruszką i parmezanem - 4 szt. (2, 7, 14) - **16 €**

MIĘSA – Z GRILLA LUB PATELNI

1.  **Szaszłyk Madri****, soczyste kawałki karkówki wieprzowej grillowane z warzywami i pancettą iberyjską, podawane z wiejskim pieczywem (9, 10, 12) - **12 €**
2. **Żeberka mlecznego jagnięcia**, podawane z frytkami i papryczkami padrón- **19 €**
3.  **Antrykot wołowy**, podawany z frytkami i papryczkami padrón (7) - **22 €**

RYBY I OWOCE MORZA

1. **Smażony filet z łososia**** podawany z zielonymi szparagami (4) - **16 €**
2.  **Dorsz duszony w niskiej temperaturze**** i podawany z zielonymi szparagami (4) - **20 €**
3. **Smażona macka ośmiornicy**** podana z ziemniakami i sosem jogurtowo-czosnkowym (7, 12, 14) - **22 €**

HAMBURGERY

Z uwagi na sposób przygotowania, nasze burgery podawane są osobno – prosimy wziąć to pod uwagę przy składaniu zamówienia!

1. **Kurczak** - panierowana pierś z kurczaka, specjalny sos i ser cheddar (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **12 €**
2.  **Black Angus** – burger domowej roboty – mielona łopatką z irlandzkiej wołowiny Black Angus, specjalny sos, ser cheddar, sałata, cebula, pomidor i korniszony (1, 7, 10, 12) - **14 €**
3.  **Wegetariański**** - burger wegański, specjalny sos, cheddar, sałata, cebula, pomidor i korniszony (1, 10, 12) - **14 €**
4. **Iberyjski**** – domowej roboty – burger z wieprzowiny iberyjskiej, specjalny sos, ser kozi i cebula skarmelizowana (1, 7, 10, 12) - **15 €**
5.  **Tartufata**** – domowej roboty – burger z wieprzowiny iberyjskiej, sos z czarnej trufli i dwa sery gourmet (1, 3, 6, 7, 10, 12) - **17 €**

DLA DZIECI

1. **Burger z kurczaka** - bułka, panierowana pierś z kurczaka, ser cheddar i frytki (1, 3, 7) - **12 €**
2. **Kurczak z frytkami** - panierowana pierś z kurczaka i frytki (1, 3) - **12 €**
3. **Makaron penne z sosem bolońskim**** (1) - **14 €**

DESERY

1. **1 gałka lodów** (1, 3, 7) - **3 €**
2. **Flan kokosowy** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
3.  **Flan kawowy z Baileys** (3, 7, 12) - **5 €**
4.  **Torrija** – tradycyjny lokalny deser na bazie skarmelizowanej grzanki z chleba brioche (1, 3, 7) - **7 €**

DODATKI

1. **1 szaszetka ketchupu lub majonezu** - **0,2 €**
2. **Sos niewliczony w danie** - **1,5 €**
3. **Frytki jako dodatek do burgera** - **2 €**
4. **Wiejskie pieczywo** – 1 koszyk - **2,5 €**

NIE MA MOŻLIWOŚCI MODYFIKACJI DAŃ!