THE SPOT
Restaurant & Bar

Do Podziału

PB **HUMMUS** 32
Oliwa, Pomidory, Zielone Pesto, Pita
Z dodatkiem Sera Feta +16

V **FALAFEL BURACZANY** 40
Jogurt z Koziego Mleka, Prażony Sezam

CHRUPIĄCE PIEROŻKI GYOZA Z WIEPRZOWINĄ 49
Pikantny Sos Kimchi, Glazura Sojowa

TATAR Z ŁOSOSIA NA GRZANCE 45
Jogurt Grecki, Awokado

PB **PAPRYCZKI PADRON** 36
Pikantna Glazura z Ponzu i Srirachy

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA 39
Sos BBQ, Kolendra

V **BURRATA W STYLU COLLECTION** 62
Carpaccio z Dojrzałych Pomidorów,
Ocet z Czarnych Porzeczek

Zupy

ŻUREK 30
Biała Kiełbasa, Jajko Gotowane

V **ZUPA KREM Z DOJRZAŁYCH POMIDORÓW** 32
Ser Ricotta, Pesto, Orzeszki Pinii

Przystawki

V **SMAŻONY KALAFIOR W STYLU CAJUN** 39
Pasta Sezamowa, Chimichurri, Granat,
Jogurt Grecki

V **LETNIA SAŁATKA ZE SZPARAGÓW** 55
Winogrona, Feta, Rzodkiewka, Dressing Cytrynowy

CHRUPIĄCA RYBA W TEMPURZE 48
Sałatka z Rzodkwi, Jabłko, Dip Curry-Mango

TACO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ 55
Awokado, Salsa z Pomidorów, Czerwona Kapusta

TATAR WOŁOWY 50
Majonez Miso, Kawior Tobiko, Orzechy Nerkowca,
Togarashi

SAŁATKA CEZAR 45
Dressing Cezar, Boczek, Pomidory, Parmezan
Z dodatkiem Piersi z Kurczaka +25
Z dodatkiem Krewetek Tygrysich (5 sztuk) +25

PB – danie na bazie produktów roślinnych
V – danie wegetariańskie

Z Pola, Farmy, Wody

ANGUS CHEESEBURGER 65
Biały Sos BBQ, Cheddar, Prażona Cebula, Pomidor,
Colesław, Frytki
Z dodatkiem Bekonu +8

V **GREEN PLANET BURGER** 55
Burger z Ciecierzycy, Czerwona Cebula,
Jogurt Grecki, Mięta, Colesław, Frytki

RAVIOLI Z KACZKĄ 69
Ragoût z Konfitowanej Kaczki, Grzyby,
Parmezan, Gremolata

PAPPARDELLE W KREMOWYM SOSIE BOLOGNESE 59
Trufle, Wołowina, Kwaśna Śmietana, Pecorino

KREWETKI NA TOŚCIE MAŚLANYM 79
Pikantny Sos Maślany z Czosnkiem i Chili

FILET Z ŁOSOSIA 99
Maślany Sos Szczawiowy, Szparagi,
Kawior z Pstrąga

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO 69
Sos Imbirowy, Marchew, Kukurydza,
Purée z Groszku z Wasabi i Limonką

U.S. PRIME ANTRYKOT WOŁOWY 185
Redukcja z Wina Porto, Dzikie Brokuły, Frytki

Dodatki

V **FRYTKI** 25
Majonez Truflowy

V **SMAŻONE ZIEMNIAKI** 20
Kwaśna Śmietana, Szczypior

PB **MIESZANE LIŚCIE SAŁAT** 20
Dressing Francuski

Desery

V **SERNIK** 30
Mango, Marakuja, Lody Kokosowe

V **CZEKOLADA & MALINY** 37
Mus Czekoladowy, Chrupiące Maliny,
Lody Waniliowe

V **CRÈME BRÛLÉE** 30
Pesto Miętowe, Sorbet Truskawkowy

Przy obsłudze stolików zajętych przez więcej niż sześć osób doliczamy do rachunku opłatę serwisową w wysokości 8%.
Ceny podane w PLN, zawierają VAT. Przy składaniu zamówienia prosimy o poinformowanie obsługi o jakichkolwiek alergiach.

THE SPOT
Restaurant & Bar

To Share

PB **HUMMUS** 32
Olive Oil, Tomato, Green Pesto & Pita
Add Feta Cheese +16

V **BEETROOT FALAFEL** 40
Goat's Yogurt & Roasted Sesame

CRISPY PORK GYOZA 49
Spicy Kimchi Sauce & Soy Glaze

SALMON TARTARE CROSTINI 45
Greek Yogurt & Avocado

PB **PADRON PEPPERS** 36
Spicy Ponzu Glaze & Sriracha

STICKY CHICKEN WINGS 39
BBQ Sauce & Coriander

V **COLLECTION STYLE BURRATA** 62
Heirloom Tomato Carpaccio & Black Currant Vinegar

Soups

ZUREK 30
White Sausage & Boiled Egg

V **RIPE TOMATO SOUP** 32
Ricotta, Pesto & Pine Nuts

To Start With

V **FRIED CAULIFLOWER CAJUN** 39
Tahini, Chimichurri, Pomegranate & Greek Yogurt

V **SUMMER ASPARAGUS SALAD** 55
Grapes, Feta, Radish & Lemon Dressing

CRISPY FISH TEMPURA 48
Radish Salad, Apple & Curry-Mango Dip

PULLED PORK TACO 55
Avocado, Tomato Salsa & Red Cabbage

BEEF TARTARE 50
Miso Mayonnaise, Tobiko Caviar, Cashew & Togarashi

CAESAR SALAD 45
Caesar Dressing, Bacon, Tomato & Parmesan
Add Chicken Breast +25
Add Tiger Shrimps (5 pcs) +25

Field, Land & Sea

ANGUS CHEESEBURGER 65
White BBQ Sauce, Cheddar, Dried Onion, Tomato Coleslaw & Potato Chips
Add Bacon +8

V **GREEN PLANET BURGER** 55
Falafel Patty, Red Onion, Greek Yoghurt, Mint Coleslaw & Potato Chips

DUCK RAVIOLI 69
Confit Duck Ragoût, Mushrooms, Parmesan & Gremolata

CREAMY PAPPARDELLE BOLOGNESE 59
Truffled Minced Beef, Sour Cream & Pecorino

PRAWNS ON BRIOCHE 79
Garlic Butter Sauce & Chili

SALMON FILLET 99
Sorrel Butter Sauce, Asparagus & Trout Caviar

CORN FED CHICKEN 69
Ginger-Poultry Sauce, Carrot, Corn & Wasabi-Lime-Pea Purée

U.S. PRIME BEEF ENTRECÔTE 185
Port Wine, Wild Broccoli & Potato Chips

Sides

V **POTATO CHIPS** 25
Truffle Mayonnaise

V **FRIED POTATOES** 20
Sour Cream & Chives

PB **LEAF SALAD** 20
French Dressing

Sweets

V **CHEESECAKE** 30
Mango, Passionfruit, Coconut Ice Cream

V **CHOC & RASPBERRY** 37
Chocolate Mousse Bar, Raspberry Crumble & Vanilla Ice Cream

V **CRÈME BRÛLÉE** 30
Mint Pesto & Strawberry Sorbet

PB – plant-based dish
V – vegetarian dish

When serving tables occupied by more than six people, we add a service fee of 8% to the bill. Prices in PLN, VAT included.
When placing an order, please inform the staff about any allergies.