



Estimados huéspedes, bienvenidos y no se sientan como en casa.
Primero que todo, les agradecemos por haber dedicado un tiempo para leer estas palabras.

Hemos hecho todo lo posible por crear un restaurante bien decorado, moderno e innovador, pero al mismo tiempo antiguo y clásico. En caso de que se sientan incómodos o tengan la impresión de no estar vestidos adecuadamente, ¡no se preocupen! Confíen en nuestro servicio y en lo que experimentarán con nosotros, porque sirviendo a ustedes, su familia, seres queridos y amigos, colegas, deseamos que nos den el placer de ofrecerles lo que queremos presentar a nuestra Novi Sad y a Serbia.

Nuestro servicio, con su enfoque discreto, nuestra sincera y profesional satisfacción, el ambiente, la comodidad, el arte, la honestidad y la cocina que prepara platos según recetas más antiguas que las de nuestras abuelas, esto es lo que les espera en nuestro restaurante. Se trata de una cocina que evolucionó en Francia durante la primera mitad del siglo XVIII, cuando el arte culinario se convirtió en una ciencia, una filosofía, una forma de vivir, y cuando la cocina pasó a ser gastronomía. En ese periodo alcanzó su auge, estableciendo un canon que hasta el día de hoy no ha sido superado. Volviendo a esa época, surge la necesidad constante de satisfacer nuestro sentido del gusto, la curiosidad que nos impulsa a descubrir nuevos placeres para satisfacer el paladar sensible, siempre insatisfecho y cada vez más refinado. Sin olvidar que en esa época nacieron el helado, la bechamel, la mayonesa, las salsas, la fritura, la cocción en agua, el salteado, el blanqueado...

Se empezaron a usar utensilios y herramientas que hoy en día todas las cocinas poseen, se estableció un estándar elevado y se creó el clásico, lo cual es también nuestro objetivo.

Si quisiéramos ser precisos, deberíamos mencionar el neoclasicismo. Durante el periodo neoclásico, la emperatriz María Teresa concedió la independencia a la fortaleza de Petrovaradin, a nuestra fortaleza. En esos años, el esposo de su hija María Antonieta construía castillos, mantenía la monarquía francesa, traía un nuevo estilo y con ese nuevo estilo elevó inconscientemente el arte culinario a un nivel superior, dando origen a la gastronomía. Y así, con frecuencia, en lugar del término "neoclasicismo", simplemente mencionamos a "Luis XVI". El encanto, la elegancia, la sofisticación, el cuidado por los detalles, el orden y la estética, eran características de los años dorados antes de la caída de la monarquía francesa. En nuestros tiempos frenéticos, todo esto puede parecer inalcanzable, consumido, superado, aburrido, pero es solo una primera impresión. La verdad es que todos nosotros quisiéramos, al menos por cinco minutos, revivir ese esplendor que se reflejaba en cada detalle. Es por eso que estamos aquí, así que no se sientan como en casa.



También debemos responder a la pregunta: "¿Por qué Nucleus?"

Nucleus en latín define el núcleo de una célula, el núcleo que constituye su esencia, y todos sabemos que la célula es la unidad básica de todo ser vivo...

Cada ser vivo, por otro lado, gravita hacia su esencia, un sentimiento primordial de gratitud y felicidad. Dejemos que los científicos se encarguen de estas cuestiones, nosotros estamos aquí para tratar de acercarlos, de forma sofisticada, a estas necesidades elementales, al menos por un segundo, a través de la comida, que representaría un tipo de trayecto hacia la esencia. Con sus sabores, recetas, métodos de preparación y servicio, pero también con la actitud misma hacia esta profesión, queremos tocar el corazón del arte gastronómico. Inspirados por una época en la que la gastronomía era materialmente la más independiente, en la que recibía la máxima atención, amor y cuidado, a través de la comida, los adoquines y las calles de la esencia, los llevaremos en un viaje emocional, para sentir juntos los colores, los sabores, los olores, escuchar la música, las personas. Para llegar al núcleo, a la esencia de este arte...

No iremos lejos, nos quedaremos justo aquí, debajo de la fortaleza de Petrovaradin, en el parque Molinari, en un edificio que fue primero una estación de tren, luego una oficina de correos, y hoy es un restaurante. Para este viaje no necesitan un billete. Basta con quedarse en la silla en la que están sentados, el viaje durará lo que deseen, y como equipaje solo deberán llevar sus sentidos...

Estimados huéspedes, confíen, tómense un momento para ustedes, prolonguen ese momento y pidan más de lo que podemos darles.

Necesitamos su opinión y deseamos que sea positiva. Si no lo fuera, por favor, háganoslo saber. Estamos solo al principio de algo que debe durar, cada palabra de ustedes es importante para nosotros, y como buenos anfitriones sabremos cómo devolverles su gratitud.

Bienvenidos al restaurante de platos variados, bienvenidos a Nucleus.

El personal del restaurante y el chef Jovan Nikolić Njegovan les desean una agradable estadía.

Entrantes frías

Paté de Faisán con gelatina de grosella

Vino recomendado: **Fleurs de Prairie; Scalabrone Guado al Tasso; Taittinger Brut Reserve**
Alergenos: leche, mostaza

670.00

Lengua de vaca y hígado de pato confitado servidos con manzana verde fresca

Vino recomendado: **Gewurtztraminer Colmar; Chateau R de Riusec; La Roncaia Eclisse**
Alergenos: mostaza, manzana

1100.00

Huevos rellenos en tres variantes

Vino recomendado: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabilanca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**
Alergenos: huevos, pescado, leche, apio, sésamo, mostaza

920.00

Terrina de codillo de cerdo con hummus de espinacas

Vino recomendado: **Vermentino Santa Cristina; La Scolca Gavi Valentino; Baron de Ley Reserva**
Alergenos: leche, mostaza

870.00

Galantina de paleta de cordero asado con calabacines y pistachos

Vino recomendado: **Baron de Ley Reserva; Il Bruciato Guado al Tasso; Chateau La Fortune Margaux**
Alergenos: pistacho, leche, harina, mostaza

890.00

Tartar de vaca

A petición, se puede preparar frente a usted.

El coste de la preparación de la tartar frente a la mesa es de **1.200,00 RSD**.

Vino recomendado: **Chateau Cantin Grand Cru; Botrosecco Le Mortelle; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Alergenos: huevo, soja, mostaza, pescado

2180.00

Entrantes frías

Carpaccio de vaca relleno con mousse de hígado de pato

Vino recomendado: **Nobile di Montepulciano; Baron de Ley Gran Reserva; Husonet,
Haras de Pirque**

Alergenos: leche, almendras, soja, mostaza, pistacho

1280.00

Paté de lucio

Vino recomendado: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Pinot Grigio Collavini; Pouilly Fumme**
vegano / pescetariano

Alergenos: pescado, soja, mostaza

550.00

Tartar de remolacha y aguacate con hummus de tomate seco y semillas de lino crujientes

Vino recomendado: **La Scolca Gavi Valentino; Rose d'Anjou; Fleurs de Prairie**
vegano / vegetariano

Alergenos: soja, mostaza

780.00

Selección de quesos y embutidos internacionales para 2 personas

Con esta selección de quesos y embutidos se encuentran el este y el oeste: Brie, Roquefort, Gorgonzola, Morbier, queso enrollado y pecorino, con San Daniele, pata negra y jamón local. No faltarán la salamella milanese y el kulen eslovaco.

Vino recomendado: **Baron de ley Semi Dulce; Greco Di Tufo, Mastroberardino;
Chardonnay Planeta**

Alergenos: leche, sésamo, comino, moho

3940.00

Sopas y Minestrones

Sopa Alsaciana

Vino recomendado: **Gewurtztraminer Colmar; Chablis Bovier & Fils; Vivia Le Mortelle**
Alergenos: harina, leche, huevos, apio, zanahoria

1100.00

Consomé de faisán enriquecido con hierbas aromáticas

Vino recomendado: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Planeta La Segreta Bianco; Prosecco Rose Canevel**
Alergenos: harina, huevos, leche, apio, zanahoria

860.00

Crema de ajo

Vino recomendado: **Chardonnay Haras de Pirque; Bramito della Sala Chardonnay; Baron de Ley 3 Vinas**
Alergenos: leche

740.00

Minestrone de Verduras

Vino recomendado: **La Scolca Gavi Valentino; Sauvignon Blanc Collavini; Chablis Bovier & Fils**
vegano / vegetariano
Alergenos: apio, zanahoria, frijoles

585.00

Sopa blanca de lucio

Vino recomendado: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Soave Masi; Greco Di Tufo, Mastroberardino**
vegano / pescetariano
Alergenos: pescado, soja, apio, zanahoria

670.00

Sopa de frijoles húngara

Vino recomendado: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Chardonnay BIO, Domaine Tholomies;**
Planeta Cometa Fiano
Alergenos: leche, apio, zanahoria, frijoles

980.00

Entrantes Calientes

Suflé de puerro en corteza

Vino recomendado: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Vignier**

lacto / vegetariano

Alergenos: leche, huevo, harina

870.00

Foie gras (hígado graso) sobre puré de apio

Vino recomendado: **Taittinger Brut Reserve; Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Broy Collio, Colavini**

Alergenos: leche, apio

2700.00

Caracoles

Vino recomendado: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Beaune, Oliver Laflavie; Chardonnay Planeta**

Alergenos: leche, mariscos

790.00

Risotto con 4 tipos de setas de temporada

Vino recomendado: **Baron de Ley 3 Vinas; Cervaro della Sala; Chardonnay Haras de Pirque, Chile**

lacto / vegetariano

Alergenos: leche, setas, arroz, apio, zanahoria

1540.00

Risotto con remolacha y roquefort

Vino recomendado: **Gewurtztraminer Colmar; Passo doble Blanco, Masi Argentina; Baron de ley**

Semi Dulce

lacto / vegetariano

Alergenos: remolacha, mohó, zanahoria, apio, arroz, leche

1650.00

Ravioli tricolores con mantequilla delicada

Vino recomendado: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Pepoli Chianti Classico; Baron de Ley Reserva**

Alergenos: huevos, harina, leche

1850.00

Entrantes Calientes

Espaguetis “Ajo y aceite con guindilla”

Vino recomendado: **La Scolca Gavi Valentino; Pinot Grigio Collavini; Vermentino Santa Cristina**
vegano / vegetariano / pescetariano

Alergenos: harina

1340.00

Médula ósea de vaca con pan tostado aromatizado

Vino recomendado: **Greco Di Tuffo, Mastroberardino; Planeta Cometa Fiano; Chablis 1er Cru Bovier & Fils**

Alergenos: harina

870.00

Brie al horno con miel

Preporučuje se uz sveže pečen kroasan.

Vino recomendado: **Sancerre Le Chateau; Chateau R de Riusec**
lacto / vegetariano

Alergenos: leche, miel, harina, sal

1100.00

Carne de ganadería y caza

Coq au Vin

Gallo cocido en vino tinto de Borgoña con verduras y champiñones en su propio jugo, servido con puré de patatas. El origen de este plato se remonta a los antiguos galos y Julio César, pero la primera receta escrita data de mediados del siglo XIX, aunque se sabe que el plato ya era preparado por los galos, razón por la cual a menudo se le llama "Gallo Gallo".

Vino recomendado: **Santenay, Roger Belland; Baron de Ley Gran Reserva; Pinot Nero della Sala**
Alergenos: zanahorias, apio, harina, leche, champiñones, mostaza

1940.00

Blanquette de Ternera

Plato tradicional de origen francés, preparado con ternera (pecho, muslo y hombro) cocido con cebolla, zanahorias y especias, servido en una suave salsa blanca.

Vino recomendado: **Cabernet Merlot, Domaine Tholomies; Chateau Lestage Simon; Antica, Nappa Valey Cabernet**
Alergenos: leche, champiñones, apio, zanahorias, harina, mostaza

1650.00

Estofado de Ciervo con Knödel Checos

Estofado de carne de ciervo (hombro, lomo y pierna) con patatas, servido con tradicionales knödel checos preparados con leche, mantequilla, huevos, sémola de trigo, cebolla, tocino y especias.

Vino recomendado: **Il Bruciato Guado al Tasso; Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Masi Costasera Amarone Riserva**
Alergenos: leche, apio, zanahoria, huevos, harina, patatas, mostaza

2630.00

Platos a Pedido con Carne de Ganadería y Caza

Tournedos Rossini

Uno de los clásicos de la gastronomía, lleva el nombre del compositor Gioachino Rossini, quien inspiró al creador de este plato durante la composición de su obra.

Vino recomendado: **Brunello di Montalcino Pian delle Vigne; Barolo Prunotto; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Alergenos: harina, apio, zanahoria, leche, patatas, mostaza, champiñones

3700.00

Filete Wellington para 2 personas

Un clásico que data de la primera mitad del siglo XIX, en honor al Duque de Wellington, para quien se preparó este plato legendario. Hoy en día sigue siendo un plato que representa un desafío tanto para el chef como para el comensal.

Vino recomendado: **Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Chateau Durfort Vivens Grand Cru Classe 2016**

Alergenos: harina, champiñones, apio, zanahoria, leche, mostaza

5900.00

Costilla a la Kiev con puré de patatas y verduras salteadas

Este plato nació en la Rusia imperial, creado por el chef francés Urbain Dubois, en una época en la que la gastronomía francesa influía fuertemente en la cocina rusa.

Vino recomendado: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabbianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**

Alergenos: harina, huevos, leche, zanahorias, apio, soja, mostaza

2080.00

Filete de pechuga de pollo o ternera con salsa holandesa

La salsa holandesa es una de las primeras salsas modernas creadas durante la guerra franco-holandesa, en tiempos de Luis XIV. Considerada una de las salsas más complejas, su consumo es universal.

Vino recomendado: **Fleurs de Prairie, Provence; Planeta La Segreta Rosso; Passo Doble Rosso, Masi, Argentina**

Alergenos: huevos, harina, patatas

POLLO 2200.00 / 2990.00 TERNERA

Rodajas de pierna de ciervo con salsa beurre blanc y patatas fritas con piel

Las rodajas más tiernas de la pierna de ciervo, cocidas a la mantequilla "medium", servidas sobre una base de pan con patatas asadas con piel, enriquecidas con salsa beurre blanc.

Vino recomendado: **Chateau Cantemerle Grand Cru Classe; Barolo Prunotto**

Alergenos: leche, patatas, mostaza

2450.00

Platos a Pedido con Carne de Ganadería y Caza

Beef Stroganoff con croquetas de patatas

Creado por los cocineros de la corte francesa para la familia imperial Stroganov a mediados del siglo XIX, supo combinar el gusto ácido ruso con la mostaza francesa y el solomillo de ternera.

Si lo solicita, la posibilidad de preparar este plato en su mesa es de **1.200,00 RSD**

Vino recomendado: **Chateau Lestage Simon; Botrosecco Le Mortelle; Museum Reserva**

Alergenos: gluten, huevos, patatas, mostaza, leche, champiñones

2000.00

Shashlik Imperial

Si lo solicita, podemos preparar salsa Ali oli en la mesa.

El tiempo de elaboración de la salsa es de 10 minutos y el servicio se paga aparte y asciende a **1.200,00 RSD**

Vino recomendado: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Pietrabianca Tormaresca; Scalabrone Guado al Tasso**

Alergenos: gluten, miel

2120.00

Codorniz rellena confitada

Codorniz deshuesada de forma especial, rellena con una mezcla de castañas y higos secos, cocinada en grasa de pato, asada y servida sobre puré de apio y patatas con zanahorias glaseadas cocidas lentamente.

Vino recomendado: **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva; Nobile di Montepulciano;**

Chateau La Fortune Margaux

Alergenos: zanahorias, apio, castañas, leche

5760.00

Boloñesa sin carne

Una mezcla macrobiótica de cereales y frutos secos, que funciona como base para la carne picada, haciendo este plato rico, con verduras auténticas y especias inigualables para su experiencia culinaria con platos veganos de este tipo. Las tagliatelle están hechas con harina de espelta.

Vino recomendado: **Chardonay BIO, Domaine Tholomies; Prosecco Rose Canevel; Giardino Santa Cristina**

vegana / vegetariana

Alergenos: soja, trigo, avena, centeno, mostaza, almendras, anacardos, higos

1460.00

Ensaladas

Ensalada César

El Hotel César de Tijuana, en México, creó este plato que ahora es una marca global. A pesar de los ingredientes adicionales, este clásico es muy simple. Está compuesto por lechuga romana (cultivada directamente por nosotros), un aderezo que contiene 7 ingredientes.

A petición suya, la posibilidad de preparar este plato junto a su mesa es de **1.200,00 RSD**

Vino recomendado: **La Scolca Gavi Valentino; La Roncaia Eclisse; Vivia Le Mortelle**
lacto / vegetarijansko

Alérgenos: mostaza, huevos, pescado, leche, trigo

970.00

Ensalada Bell

Una combinación de cinco tipos de ensaladas verdes aderezadas con una vinagreta a base de miel perfectamente equilibrada con el agregado de manzana verde y almendras tostadas.

Vino recomendado: **Soave Masi, Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Sauvignon Blanc Collavini**
vege / vegetariano

Alérgenos: miel, mostaza, manzana, almendras

780.00

Ensalada Triticum Eruca

Ensalada de trigo cocido y rúcula con pimientos rojos cortados en rombos, aderezada con ajo rojo y blanco, y vinagreta de aceite de frambuesa, tomillo y jugo de limón.

Vino recomendado: **Sauvignon Blanc Collavini; La Roncaia Eclisse; Pouilly Fume**
vege / vegetariano
Alérgenos: trigo, miel

650.00

Ensaladas

Dinde au Fromage (Pavo con queso)

Una combinación de ensalada crujiente con aderezo de yogur griego, carne de pavo, rodajas de pera y queso Roquefort finamente picado, que representa un fenómeno gustativo único. Para un bocado perfecto, se recomienda poner un poco de cada ingrediente en el tenedor.

Vino recomendado: **Gewurtztraminer Colmar; Baron de ley Semi Dulce**

Alérgenos: leche, mohos

1330.00

Jardín del Paraíso

Sobre un suave queso ricotta germinan frutas seleccionadas de cuatro variedades de tomate, espolvoreadas con hojas de hierbas frescas y aceite de oliva extra virgen.

Vino recomendado: **Planeta La Segreta Bianco; Soave Masi**

lacto / vegetariano

Alérgenos: leche, sésamo

1220.00

Ensalada Griega

Vino recomendado: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Vignier**

lacto / vegetariano

Alérgenos: leche, miel

960.00

Ensaladas de acompañamiento

Ensalada de Jardín

Vino recomendado: Soave Masi; Chardonay BIO, Domaine Tholomies;
Passo doble Blanco, Masi Argentina

540.00

Selección de Ensaladas Verdes

Vino recomendado: La Scolca Gavi Valentino; Vermentino Santa Cristina
Alérgenos: miel

520.00

Ensalada de Tomate

Vino recomendado: Pinot Grigio Collavini

530.00

Ensalada de Col

Vino recomendado: Domaine St Cecile Viogner

450.00

Ensalada de Pepino o Ensalada de Pepino con Yogur Picante

Rodajas de pepino fresco ligeramente especiadas, con o sin aderezo de yogur, según tu preferencia. Si lo prefieres, también podemos quitar las semillas del centro.

Vino recomendado: Sauvignon Blanc Collavini, Pouilly Fumme

Alérgenos: leche

420.00 / 485.00

Ensaladas de acompañamiento

Ensaladas Estacionales en Conserva

VERANO

**Calabacines a la parrilla
con ajo y comino**

530.00

**Judías frescas con ajo y jugo
de limón**

510.00

Crema de berenjena asada

710.00

**Pimientos frescos asados con
aderezo de miel y hinojo**

Alérgenos: miel

540.00

ZIMA

Remolacha

460.00

Chardonnay picante

490.00

Col en conserva

460.00

Pimientos dulces asados

510.00

Pimientos picantes asados

430.00

Postres

Mousse de Chocolate Blanco con Aceite de Oliva

Una mousse de chocolate blanco sobre una base de masa quebrada, cubierta con chocolate blanco y un hilo de aceite de oliva.

Vino recomendado: **Baron de ley Semi Dulce**

Alérgenos: leche, huevos, gluten

925.00

Lava Cake de Menta de N.Č.

Un pastel de chocolate fundido preparado según la receta original del Chef Micael Bras de 1980, con adición de jarabe de menta. Se recomienda sumergir la cuchara en el jarabe y luego disfrutar del postre con ese toque extra.

Vino recomendado: **Prosecco Rose Canevel**

Alérgenos: gluten, cacao, leche, huevos

640.00

Tiramisú

Una preparación que evita la adición de nata, montada o decoraciones: el verdadero tiramisú, preparado con café Illy triestino y ron venezolano, para una cremosidad ideal con los bizcochos de soletilla.

Vino recomendado: **Taittinger Rose Brut**

Alérgenos: cacao, huevos, leche, gluten, café

760.00

Tartaleta de Fruta Estacional

Masa quebrada que sostiene una crema de fruta fresca de temporada. Pregunta al camarero qué fruta es la protagonista hoy de este refinado postre.

Vino recomendado: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Taittinger Brut Reserve**

Alérgenos: leche, gluten, huevos

700.00

Postres

Crêpes Suzette

La crepe con azúcar moreno caramelizado flambé con licor Grand Marnier de naranja y cáscara de naranja confitada es un postre que nació en 1895 en Monte Carlo (Hotel Café de Paris), cuando una joven asistente camarera de catorce años cometió un error y casi causó un incendio mientras preparaba un postre que seguía una receta completamente diferente. Como fuera un juego del destino, en la mesa estaba el futuro rey Eduardo VII, entonces Príncipe de Gales, con una amiga francesa. Después de que el personal del hotel se diera cuenta de que el desastre del incendio había sido evitado, no pensaron más en el postre "quemado" hasta que el ingenioso jefe de camareros juzgó que la torta estaba en buen estado y debía ser servida. Así fue. La nobleza quedó impresionada por el postre servido, y el espectáculo del fuego parecía intencional, por lo que el príncipe llamó a ese postre en honor a su amiga, que se llamaba Suzette. Desde entonces, se ha convertido en una tradición flambear el postre frente a los invitados. Por supuesto, el postre, no el lugar en el que se sienta.

Si lo prefieres, se puede preparar frente a ustedes. La posibilidad de preparar este postre al lado de su mesa tiene un costo de **2400,00 RSD**

Vino recomendado: **Taittinger Brut Reserve; Chardonnay Planeta**

Alérgenos: gluten, huevos, leche

1650.00

Parfait de Avellanas

Un postre congelado y esponjoso con avellanas y caramelo que te hará regresar a la infancia, cuando el resfriado se curaba con jarabe y toda la casa olía a este dulce.

Vino recomendado: **Prosecco Canevel Valdobbiadene**

Alérgenos: huevos, leche, avellanas, almendras

870.00

Ensalada de Fruta Estacional

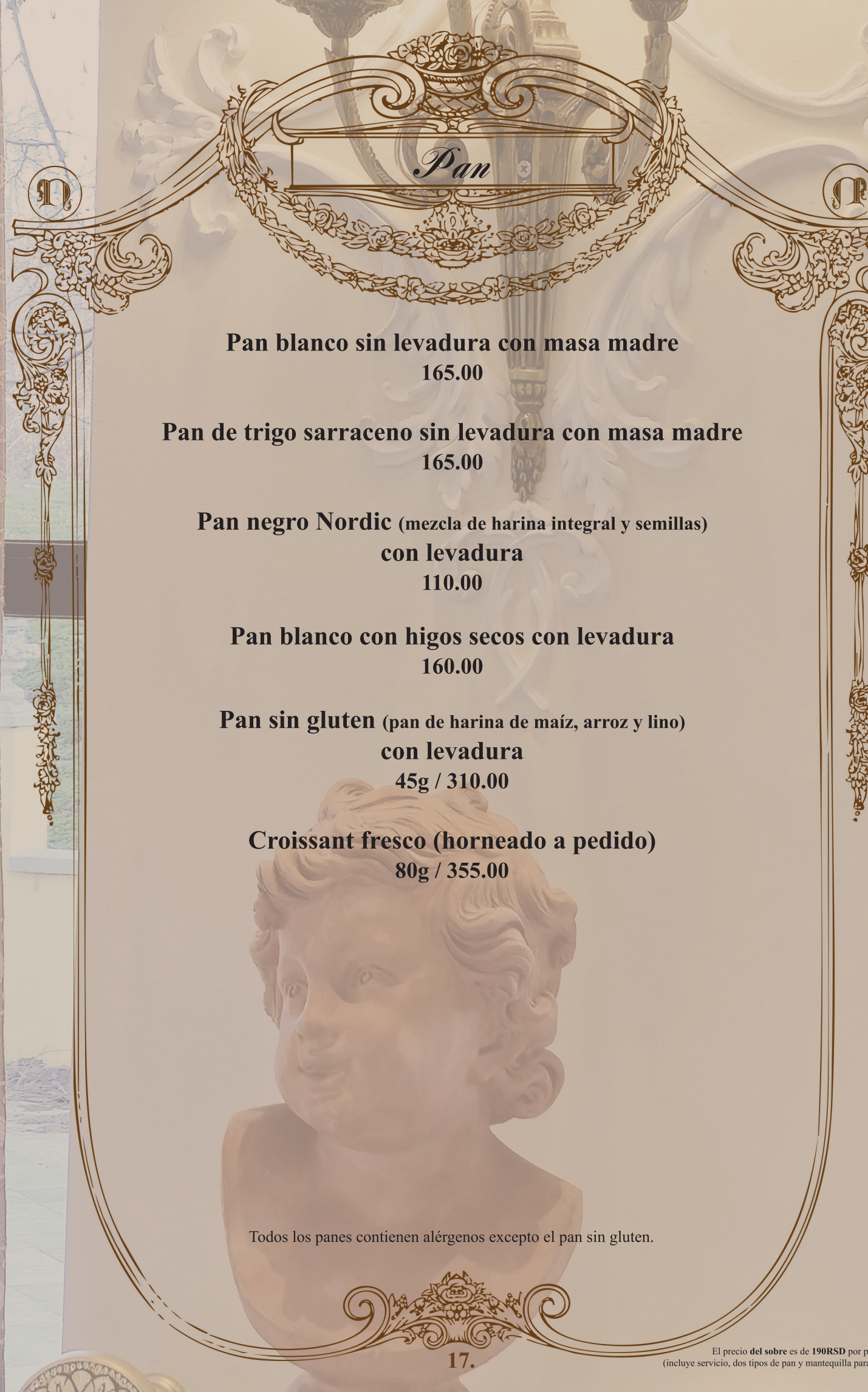
Alérgenos: kiwi

620.00

Sopa Inglesa

Alérgenos: gluten, alcohol, huevos.

1050.00



Pan

Pan blanco sin levadura con masa madre

165.00

Pan de trigo sarraceno sin levadura con masa madre

165.00

**Pan negro Nordic (mezcla de harina integral y semillas)
con levadura**

110.00

Pan blanco con higos secos con levadura

160.00

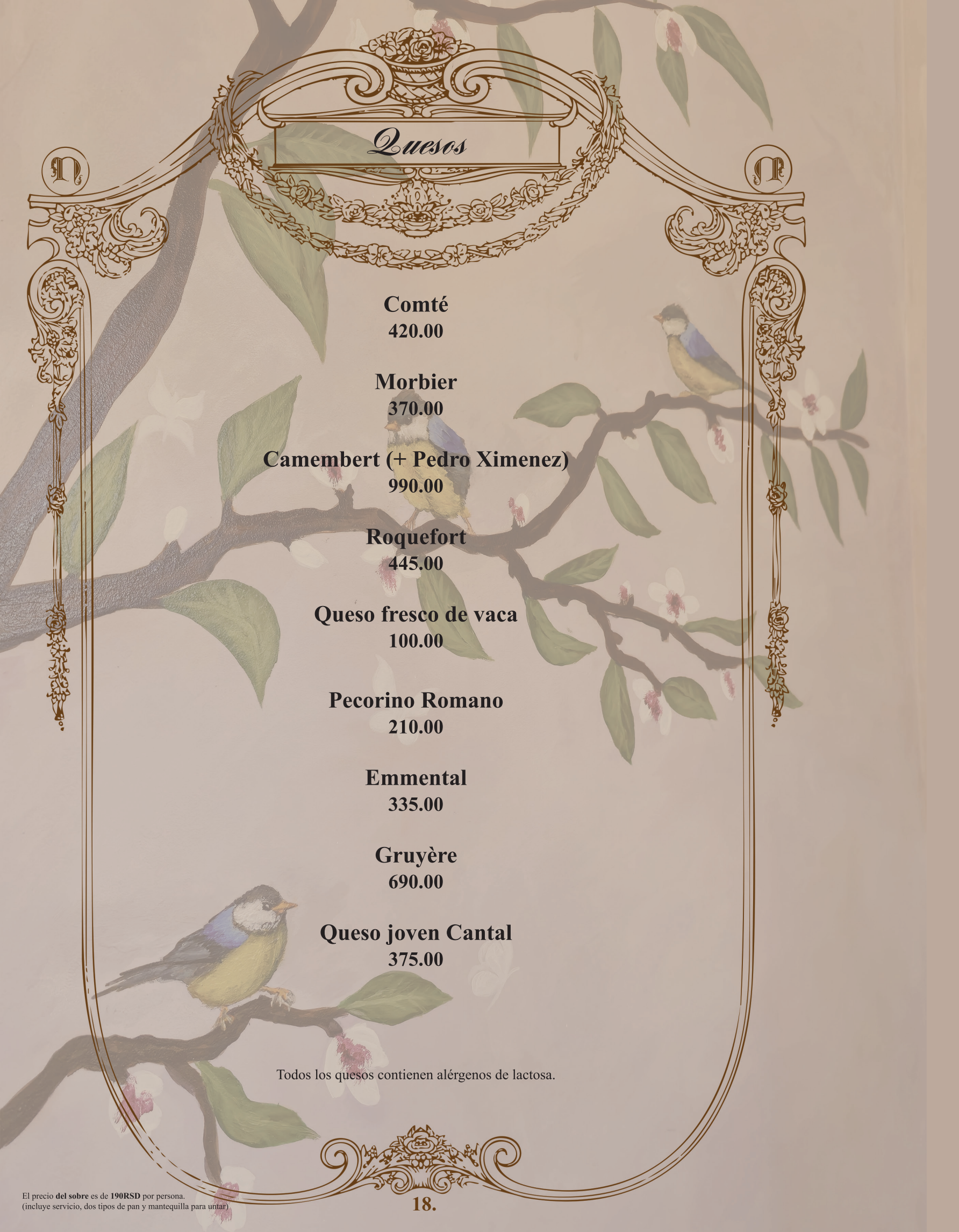
**Pan sin gluten (pan de harina de maíz, arroz y lino)
con levadura**

45g / 310.00

Croissant fresco (horneado a pedido)

80g / 355.00

Todos los panes contienen alérgenos excepto el pan sin gluten.



Quesos

Comté
420.00

Morbier
370.00

Camembert (+ Pedro Ximenez)
990.00

Roquefort
445.00

Queso fresco de vaca
100.00

Pecorino Romano
210.00

Emmental
335.00

Gruyère
690.00

Queso joven Cantal
375.00

Todos los quesos contienen alérgenos de lactosa.

Acompañamientos

Gelatina de grosella
145.00

Mousse de hígado de pato
540.00

**Profiterole relleno de hígado
de pollo**
100.00

Mileram
110.00

Purée de apio
235.00

Pimiento picante
60.00

Knedla checa
420.00

Batata hervida
210.00

Purée de patatas
320.00

Salsa demi-glace
400.00

Patatas hervidas
110.00

Verduras salteadas
110.00

Judías verdes salteadas
110.00

Cebolla roja marinada
110.00

Salsa Madeira
110.00

Patatas al horno con piel
145.00

Salsa Holandesa
540.00

Croquetas de patata
100.00

Salsa Aioli
110.00

Zanahorias glaseadas
235.00

Aderezo César
60.00

Cubierto
420.00

Jarabe de menta
210.00

Mantequilla
320.00

Salsa Buerre Blanc
400.00

Mostaza Dijon
110.00

Arroz hervido
110.00

Cornichon
110.00

Patatas gratinadas
110.00

Naranja confitada
110.00

Frutas y Digestivos

Fruta

Consulta con el personal de servicio sobre la fruta disponible o elige de la cesta frente a ti. No te preocupes, la fruta está lavada. Como nos encargamos de la cocina y la preparación de los alimentos, y no de la reventa, la fruta no se cobra.

Bar de Digestivos

El bar de digestivos puede ser utilizado para una dosis de la bebida de tu elección, sin posibilidad de reposición o suplemento. Así tiene su valor, y la bebida es ofrecida por la casa. La única condición es que hayas realizado una reserva para la mesa el día de tu visita.

Las condiciones de uso son tales porque los artículos del bar de digestivos no forman parte del menú oficial de bebidas del restaurante y no están incluidos en el sistema de ventas.

Si deseas un digestivo pero no has cumplido con los requisitos anteriores, consulta el menú de bebidas y siéntete libre de elegir lo que más te guste, según la carta oficial.

*Hasta la próxima visita.
El equipo de Nucleus*