



Specia

Cocina Polaca



Amsterdam #241
Hipódromo Condesa
5555641367



www.specia.mx



facspecia@gmail.com



[@speciarestaurante](https://www.facebook.com/speciarestaurante)



[@specia_mx](https://www.instagram.com/specia_mx)

ENTRADAS

Blin	Crepitas de papa y pasta de arenque.	\$ 120.00
Queso de Cabra	Con eneldo, aceite de oliva y chile de árbol.	\$ 255.00
Cheese Sauce	Combinación de cuatro quesos y ravioles.	\$ 290.00
Grzyby	Combinación de setas secas y champiñones.	\$ 325.00
Salmón Ahumado	Una delicia noruega.	\$ 360.00
Tacos de Pato	¡Una verdadera delicia! Con tortillas de harina.	\$ 365.00
Paté de Pato	Preparado con frescos hígados de pato joven.	\$ 295.00
Filete de Arenque	Importado, acompañado de (1) crema agria, cebolla y manzana, o (2) en aceite con cebolla y páprika o (3) con chile, cebolla y toronja.	\$ 365.00
Queso Provolone	Asado en la parrilla con aceite de oliva y jitomate.	\$ 290.00
Chorizo Argentino	Al Carbón.	\$ 290.00

ENSALADAS

Ensalada Capresse	Jitomate y queso mozzarella sobre fresca espinaca.	\$ 225.00
Ensalada Lettuce	Diferentes tipos de lechuga, acompañada de gajos de toronja o naranja.	\$230.00
Ensalada Roquefort	Lechuga, jitomate, apio, crotones y queso roquefort.	\$ 230.00
Ensalada Griega	Jitomate, lechuga, aceituna negra y queso de cabra.	\$230.00
Ensalada de la casa	Berros, lechuga, espinaca, nuez, manzana, pion y tocino si usted lo desea.	\$230.00
Ensalada de Pato	Lechugas europeas y aderezo de vinagre de manzana.	\$255.00
Ensalada Covi	Con aderezo a base de cilantro y surimi de cangrejo.	\$245.00

SOPAS

Crema de Elote	Preparada con tiernos granos de maíz dorado	\$ 165.00
Cebada Perla	Con trocitos de ternera y crema agria.	\$ 170.00
Chlodnik	Sopa fría de betabel, con eneldo y pepinillo agrio.	\$ 170.00
Caldo con Lokshn	Sopa de pollo y pasta. ¡La tradicional israelí!	\$ 170.00
Crema de Tomate	Preparada a la antigua, con jitomates frescos.	\$ 175.00
Sopa Minestrone	Combinación de pasta y verduras frescas.	\$ 170.00
Owocowa	Sopa de ciruela fría. ¡Una experiencia!	\$ 175.00
Sopa de Setas	Sopa a base de setas secas. ¡Simplemente exquisita!	\$ 185.00
Consomé de Res	Con finas hierbas, especias y trocitos de filete.	\$ 165.00
Barszcz	La clásica sopa caliente de betabel, estilo polaco.	\$ 170.00
Crema de Brócoli	¡Verdaderamente sensacional!	\$ 170.00

PASTAS Y CARPACCIOS

Spaghetti al Burro	Preparado al dente tradicional.	\$ 225.00
Fusilla Alexia	Con albahaca, brócoli, y aceite de olivo.	\$ 295.00
Lasagna alla contesa	Mezcla de ragú, mozzarella, y fina carne.	\$ 295.00
Spaghetti Putanesca	En salsa de jitomate ligeramente picante.	\$ 295.00
Spaghetti Costrata	Con exquisita salsa de cuatro quesos.	\$ 325.00
Spaghetti Marinara	Combinación de frescos mariscos.	\$ 345.00
Carpaccio Tuna	Fresco filete de atún con aderezo de la casa.	\$ 325.00
Carpaccio Beef	Preparado con finas láminas de carne de res.	\$ 345.00
Carpaccio Lod	Finas rebanadas de calabacitas.	\$ 235.00

DE LA BUENA COCINA

Befsztyk z pieprzem	Filete de res a la pimienta verde fresca.	\$ 465.00
Filete Sabina	Corazón de filete de res con hongos secos.	\$ 470.00
Kotlety Australia	Chuletas de cordero asadas a la parrilla.	\$ 490.00
Lomo de Cerdo	Con deliciosa salsa de ciruela.	\$ 395.00
Strogonoff	Trocitos de filete en salsa húngara.	\$ 395.00
Peps	Trocitos de suave filete de res a la pimienta.	\$ 395.00
Petit Boeuf	Filete de res al carbón con ensalada y papas.	\$ 465.00
Golabki	Hojas de col rellenas de carne y arroz.	\$ 395.00
Tatar	Deliciosa receta polaca de carne tártara.	\$ 450.00
Gulasz	Finos trozos de ternera en salsa páprika.	\$ 400.00
Kielbasa	Famosa salchicha polaca con Raíz fuerte y mostaza.	\$ 395.00
Pieczeń Barania	Pierna de borrego al horno en salsa turca.	\$ 410.00
Golonka	Chamorro de puerco, cocinado al vapor.	\$ 395.00
Milanesa Fernanda	De filete de res natural o cordón bleu.	\$ 465.00
Bigos	Combinación de carnes y col agria.	\$ 395.00

PATOS

Kaczka Pau	Pato relleno de ciruelas y membrillo.	\$ 580.00
Pato Tin	Dorado, relleno de manzanas agrias y salsa de blueberry la delicia por tradición en Specia.	\$ 580.00
Kaczka Oregano	Pato cocinado con la receta de la región de Ucrania.	\$ 580.00
La fiesta del pato	Magret, jugosa pechuga de pato en salsa de oporto.	\$ 560.00
Kaczka Cassoulet	Confit de pato con alubias y salchichón.	\$ 565.00
Kaczka Edu	De la provincia de Zakopane, relleno de arroz salvaje.	\$ 580.00

La ruta del pato	Magret de pato en salsa de higos.	\$ 560.00
-------------------------	-----------------------------------	-----------

POLLOS

Kurcze	Pollito bebe relleno de ternera y piñones.	\$ 395.00
---------------	--	-----------

Pechuga de pollo	A la parrilla al carbón.	\$ 380.00
-------------------------	--------------------------	-----------

Kurczak	Con salsa de cuatro quesos.	\$ 395.00
----------------	-----------------------------	-----------

CONEJOS

Conejo Varsovia	Bañado en salsa de la región ¡magnifico!	\$ 435.00
------------------------	--	-----------

Conejo estilo campesino	Horneado a la cazuela estilo polaco.	\$ 435.00
--------------------------------	--------------------------------------	-----------

PESCADOS

Cod	Bacalao fresco estilo polaco.	\$ 360.00
------------	-------------------------------	-----------

Salmón	Filete fresco preparado a la parrilla.	\$ 430.00
---------------	--	-----------

Atún Polska	En deliciosa salsa de pimientos.	\$ 435.00
--------------------	----------------------------------	-----------

Atún	Costrado al eneldo.	\$ 440.00
-------------	---------------------	-----------

Filete de robalo	Cocido a la plancha con mantequilla.	\$ 365.00
-------------------------	--------------------------------------	-----------

Trucha Salmonada	En salsa de almendras.	\$ 360.00
-------------------------	------------------------	-----------

Salmon a la George	En salsa de queso al vino blanco.	\$ 395.00
---------------------------	-----------------------------------	-----------

Pez Hongos	Bañado en salsa estilo Ucraniana.	\$ 430.00
-------------------	-----------------------------------	-----------

Tatar Edu	Tártara de atún fresco ¡Deliciosa!	\$ 385.00
------------------	------------------------------------	-----------

Salmon Morze	Cocinado a la pimienta negra y vino blanco.	\$ 430.00
---------------------	---	-----------

Atún po Gdańsku	A las tres pimientas silvestres.	\$ 435.00
------------------------	----------------------------------	-----------

POSTRES

Crepa Nalesnik	La delicia de Specia con salsa de blueberry.	\$ 175.00
Flan de Naranja	De naranja fresca.	\$ 130.00
Lody	Helados variedad de sabores.	\$ 120.00
Pastel del día	Variedad de recetas, preparados por el chef.	\$ 150.00
Crème Brûlée	Una herencia francesa. ¡Deliciosa!	\$150.00

BEBIDAS

Kawa Café		\$ 49.00
Capuchino		\$ 55.00
Naranjada		\$ 50.00
Refrescos		\$ 50.00
Cerveza		\$ 65.00