



Specia

Cocina Polaca



Amsterdam #241
Hipódromo Condesa
5555641367



www.specia.mx



facspecia@gmail.com



[@speciarestaurante](#)



[@specia_mx](#)

ENTRADAS

Blin	Crepitas de papa y pasta de arenque.	\$ 98.00
Queso de Cabra	Con eneldo, aceite de oliva y chile de árbol.	\$ 220.00
Cheese Sauce	Combinación de cuatro quesos y raviolos.	\$ 265.00
Grzyby	Combinación de setas secas y champiñones.	\$ 280.00
Salmón Ahumado	Una delicia noruega.	\$ 320.00
Tacos de Pato	¡Una verdadera delicia! Con tortillas de harina.	\$ 340.00
Paté de Pato	Preparado con frescos hígados de pato joven.	\$ 265.00
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.	\$ 325.00
Queso Provolone	Asado en la parrilla con aceite de oliva y jitomate.	\$ 260.00
Chorizo Argentino	Al Carbón.	\$ 240.00

ENSALADAS

Ensalada Capresse	Jitomate y queso mozzarella sobre fresca espinaca.	\$ 195.00
Ensalada Lettuce	Diferentes tipos de lechuga, acompañada de gajos de toronja o naranja.	\$199.00
Ensalada Roquefort	Lechuga, jitomate, apio, crotones y queso roquefort.	\$ 199.00
Ensalada Griega	Jitomate, lechuga, aceituna negra y queso de cabra.	\$199.00
Ensalada de la casa	Berros, lechuga, espinaca, nuez, manzana, piñón y tocino si usted lo desea.	\$199.00
Ensalada de Pato	Lechugas europeas y aderezo de vinagre de manzana.	\$220.00
Ensalada Covi	Con aderezo a base de cilantro y surimi de cangrejo.	\$199.00

SOPAS

Crema de Elote	Preparada con tiernos granos de maíz dorado	\$ 140.00
Cebada Perla	Con trocitos de ternera y crema agria.	\$ 145.00
Chlodnik	Sopa fría de betabel, con eneldo y pepinillo agrio.	\$ 145.00
Caldo con Lokshn	Sopa de pollo y pasta. ¡La tradicional israelí!	\$ 145.00
Crema de Tomate	Preparada a la antigüita, con jitomates frescos.	\$ 150.00
Sopa Minestrone	Combinación de pasta y verduras frescas.	\$ 145.00
Owocowa	Sopa de ciruela fría. ¡Una experiencia!	\$ 145.00
Sopa de Setas	Sopa a base de setas secas. ¡Simplemente exquisita!	\$160.00
Consomé de Res	Con finas hierbas, especias y trocitos de filete.	\$ 140.00
Barszcz	La clásica sopa caliente de betabel, estilo polaco.	\$ 145.00
Crema de Brócoli	¡Verdaderamente sensacional!	\$ 145.00

PASTAS Y CARPACCIOS

Spaghetti al Burro	Preparado al dente tradicional.	\$ 195.00
Fusilla Alexia	Con albahaca, brócoli, y aceite de olivo.	\$ 275.00
Lasagna alla contesa	Mezcla de ragú, mozzarella, y fina carne.	\$ 275.00
Spaghetti Putanesca	En salsa de jitomate ligeramente picante.	\$ 275.00
Spaghetti Costrata	Con exquisita salsa de cuatro quesos.	\$ 285.00
Spaghetti Costrata	Combinación de frescos mariscos.	\$ 295.00
Spaghetti Marinara	Fresco filete de atún con aderezo de la casa.	\$ 290.00
Carpaccio Tuna	Preparado con finas láminas de carne de res.	\$ 295.00
Carpaccio Beef	Finas rebanadas de calabacitas.	\$ 195.00
Carpaccio Lod		

DE LA BUENA COCINA

Befsztyk z pieprzem	Filete de res a la pimienta verde fresca.	\$ 420.00
Filete Sabina	Corazón de filete de res con hongos secos.	\$ 430.00
Kotlety Australia	Chuletas de cordero asadas a la parrilla.	\$ 435.00
Lomo de Cerdo	Con deliciosa salsa de ciruela.	\$ 365.00
Strogonoff	Trocitos de filete en salsa húngara.	\$ 370.00
Peps	Trocitos de suave filete de res a la pimienta.	\$ 375.00
Petit Boeuf	Filete de res al carbón con ensalada y papas.	\$ 420.00
Golabki	Hojas de col rellenas de carne y arroz.	\$ 375.00
Tatar	Deliciosa receta polaca de carne tártara.	\$ 410.00
Gulasz	Finos trozos de ternera en salsa páprika.	\$ 380.00
Kielbasa	Famosa salchicha polaca con Raíz fuerte y mostaza.	\$ 360.00
Pieczeń Barania	Pierna de borrego al horno en salsa turca.	\$ 380.00
Golonka	Chamorro de puerco, cocinado al vapor.	\$ 375.00
Milanesa Fernanda	De filete de res natural o cordón bleu.	\$ 425.00
Bigos	Combinación de carnes y col agria.	\$ 380.00

PATOS

Kaczka Pau	Pato relleno de ciruelas y membrillo.	\$ 535.00
Pato Tin	Dorado, relleno de manzanas agrias y salsa de blueberry la delicia por tradición en Specia.	\$ 535.00
Kaczka Oregano	Pato cocinado con la receta de la región de Ucrania.	\$ 535.00
La fiesta del pato	Magret, jugosa pechuga de pato en salsa de oporto.	\$ 510.00
Kaczka Cassoulet	Confit de pato con alubias y salchichón.	\$ 515.00
Kaczka Edu	De la provincia de Zakopane, relleno de arroz salvaje.	\$ 535.00

La ruta del pato	Magret de pato en salsa de higos.	\$ 510.00
-------------------------	-----------------------------------	-----------

POLLOS

Kurcze	Pollito bebe relleno de ternera y piñones.	\$ 365.00
Pechuga de pollo	A la parrilla al carbón.	\$ 325.00
Kurczak	Con salsa de cuatro quesos.	\$ 335.00

CONEJOS

Conejo Varsovia	Bañado en salsa de la región ¡magnifico!	\$ 395.00
Conejo estilo campesino	Horneado a la cazuela estilo polaco.	\$ 395.00

PESCADOS

Cod	Bacalao fresco estilo polaco.	\$ 330.00
Salmón	Filete fresco preparado a la parrilla.	\$ 380.00
Atún Polska	En deliciosa salsa de pimientos.	\$ 390.00
Atún	Costrado al eneldo.	\$ 390.00
Filete de robalo	Cocido a la plancha con mantequilla.	\$ 330.00
Trucha Salmonada	En salsa de almendras.	\$ 330.00
Salmon a la George	En salsa de queso al vino blanco.	\$ 345.00
Pez Hongos	Bañado en salsa estilo Ucraniana.	\$ 380.00
Tatar Edu	Tártara de atún fresco ¡Deliciosa!	\$ 350.00
Salmon Morze	Cocinado a la pimienta negra y vino blanco.	\$ 380.00
Atún po Gdańsku	A las tres pimientas silvestres.	\$ 390.00

POSTRES

Crepa Nalesnik	La delicia de Specia con salsa de blueberry.	\$ 150.00
Flan de Naranja	De naranja fresca.	\$ 110.00
Lody	Helados variedad de sabores.	\$ 110.00
Pastel del día	Variedad de recetas, preparados por el chef.	\$ 110.00

BEBIDAS

Kawa Café	\$ 42.00
Capuchino	\$ 46.00
Naranjada	\$ 46.00
Refrescos	\$ 45.00
Cerveza	\$ 55.00

VINOS

VINOS TINTOS

VIGNOBLE	VINS DE PAYS	\$	565.00
CHATEAU PAVEL DE LUZE	MARGAUX	\$	1,980.00
BEAUJOLAIS-VILLAGES	BORGOÑA	\$	690.00
BARON DE LUZE	BORDEAUX	\$	760.00
ARZUAGA RESERVA	RIBERA DEL DUERO	\$	1,995.00
GRAN SANGRE DE TORO	PENEDES	\$	575.00
ARZUAGA CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	\$	1,050.00
SIGLO	RIOJA	\$	650.00
MATARROMERA CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	\$	1,100.00
MARQUES DE RISCAL	RIOJA	\$	990.00
VALPARAISO CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	\$	575.00
VALDUBON CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	\$	600.00
VALDUBON RESERVA	RIBERA DEL DUERO	\$	870.00
FIGUERO 4	RIBERA DEL DUERO	\$	750.00
ALTOS LAS HORMIGAS	MALBEC ARGENT.	\$	590.00
ALT.LAS HORMIGAS RESV.	MALBEC ARGENT.	\$	1,390.00
LUIGI BOSCA CABERNET	ARGENTINA	\$	795.00
LUIGI BOSCA MALBEC	ARGENTINA	\$	795.00
FINCA LA LINDA SMART	ARGENTINA	\$	790.00
FINCA LA LINDA BONARDA	ARGENTINA	\$	590.00
PALO ALTO RESERVA	CHILE	\$	395.00
COUSIÑO MACUL CABERNET	CHILE	\$	425.00
COUSIÑO MACUL RESERVA	MERLOT CHILE	\$	595.00
CONO SUR .	CABERNET CHILE	\$	425.00
ISLA NEGRA RVA CHILE	SIRAH	\$	425.00
ISLA NEGRA RVA CHILE	CARMENERE	\$	425.00
BOSCHENDAL SHIRAZ CABT	SOUTH AFRICA	\$	950.00

VINOS MEXICANOS

CASA MADERO 3V	GRAN RESERVA	\$	1,395.00
----------------	--------------	----	----------

RICARDO CABERNET - MERLOT	PETIT VERDOT	\$	2,100.00
SANTO TOMAS UNICO	CABERNET MERLOT	\$	1,750.00
SANTO TOMAS DUETO	TEMPRNILLO CABER	\$	1,750.00
CASA MADERO 3V	CABERNET MERLOT	\$	695.00
CASA MADERO	MERLOT	\$	695.00
C MADERO GRAN RVA	CABERNET SAUV	\$	1,250.00
MARIA TINTO	CUVEE 6 UVAS	\$	990.00
MONTE XANIC VARIOS	CABERNET/ MERLOT	\$	950.00
CHATEAU DOMEQ	NEBBIOLO/MERLOT	\$	580.00
CABERNET SAUVIGNON XA	GRANACHE CABERNET	\$	390.00
CALIXA CABERNET-SYRAH	CABERNET SYRAH	\$	580.00
L.A.CETTO	NEBBIOLO	\$	575.00
RONDO TRAVESI	TRES UVAS	\$	435.00

VINOS TINTOS POR COPA

COPA TRAVESI	MEXICO	\$	130.00
PALO ALTO RESERVA	CHILE	\$	140.00
LUIGI BOSCA MALBEC	ARGENTINA	\$	195.00
VALPARAISO	RIBERA DEL DUERO	\$	145.00
CONO SUR	CABERNET CHILE	\$	130.00
ISLA NEGRA	CARMERE O SIRAH	\$	130.00

VINOS TINTOS 1/2

SANGRE DE TORO	PENEDES(375ML)	\$	320.00
CUNE CRIANZA	RIOJA(375ML)	\$	320.00
MARQUES DE CACERES	RIOJA(375ML)	\$	340.00
MATARROMERA	RIVERA DEL DUERO	\$	675.00

VINOS BLANCOS

POULLY FUISSE	BORGOÑA	\$	1,690.00
CHABLIS	BORGOÑA	\$	1,490.00
CONO SUR CHARDONNAY	CHILE	\$	425.00
MARQUES DE RISCAL	RIOJA	\$	435.00
DIAMANTE SEMI DULCE	RIOJA	\$	420.00
DIAMANTE SEMI DULCE	RIOJA 375 ML	\$	250.00
MARQUES DE RISCAL	RIOJA	\$	435.00
DIAMANTE SEMI DULCE	RIOJA	\$	420.00
DIAMANTE SEMI DULCE	RIOJA 375 ML	\$	250.00
LIEBFRAUMILCH	ALEMANIA	\$	350.00
OPENHEIMER	ALEMANIA	\$	350.00
PROSECCO	ITALIA	\$	575.00
MONTE XANIC COLOMBARD	MEXICO	\$	480.00
CHATEAU DOMEQ	MEXICO	\$	420.00

VINOS BLANCOS POR COPA

CONO SUR CHARDONNAY	CHILE	\$	135.00
MONTE XANIC COLOMBARD	MEXICO	\$	175.00
LIEBFRAUMILCH	ALEMANIA	\$	115.00
DIAMANTE SEMI DULCE	ESPAÑOL	\$	115.00
PROSECCO	ITALIA	\$	145.00

VINOS ROSADOS

ROSE D´ANJOU	FRANCIA	\$	495.00
--------------	---------	----	--------

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON	FRANCIA	\$	1,950.00
----------------	---------	----	----------