

# MENU

## PRZYSTAWKI:

### Caldo de Res

Autorski bulion wołowy z mini empanadas nadziewanymi siekaną, argentyńską wołowiną i smardzami, podany z warzywami julienne (250 ml)

45,-

### Sopa de Marisco y Pescado

Delikatnie pikantna zupa rybna z kawałkami ryb, krewetkami i ośmiornicą z dodatkiem pomidorów i kolendry (250 ml)

48,-

### Carpaccio Wołowe

Delikatne plastry chateaubriand polędwicy argentyńskiej, podane z serem Parmigiano Reggiano, kaparami oraz pesto bazyliowym (100 g)  
Dodaj czarną truflę + 23,-

89,-

### Empanadas de Carne

Złociste, chrupiące pierogi empanadas z argentyńską wołowiną, papryką, jajkiem i oliwkami zielonymi, podane z crème fraîche (100 g)

45,-

### Empanadas de Queso

Złociste, chrupiące pierogi empanadas z nadzieniem serowym, kukurydzą, oliwkami i oregano, podane z sosem śmietanowo-bazyliowym (100 g)

42,-

### Tartar de Ternera

Tatar z polędwicy wołowej ręcznie siekany, bogato doprawiony według receptury Szefa Kuchni, podany z marynowanymi borowikami, ogórkiem kiszonym, siekaną szalotką, aioli grzybowym, lubczykiem oraz żelem z żółtka (120 g)  
Dodaj czarną truflę + 23,-

75,-

### Tartar de Atún

Tatar z tuńczyka żółtopłetwego z guacamole, majonezem szczypiorkowym, imbirem, sezamem oraz chipsem z krewetki argentyńskiej (100 g)

69,-

### Langostinos con Chorizo

Smażone krewetki z chorizo, czosnkiem, coulis pomidorowym w aromatycznym sosie winno-maślanym z dodatkiem natki pietruszki (120 g)

75,-

### Chorizo

Grillowane kiełbaski chorizo podane z sosem aioli chipotle i delikatną selekcją sałat (110 g)

43,-

### Plato Viva Tango

Selekcja serów & wędlin:  
Jamón Serrano Gran Reserva 15M, Chorizo Piccante Gran Vela Rojo, Salchichón Ibérico, Manchego 6M, Parmigiano Reggiano, Monte Enebro z orzechami nerkowca i konfiturą z czerwonej cebuli (270 g)

98,-

## SALATA:

### Ensalada César

49,-

Salata Cezar w klasycznym, amerykańskim stylu z dodatkiem chorizo, sera Parmigiano Reggiano i ziołowymi grzankami (150 g)

Opcja z grillowaną polędwicą argentyńską – 99,- (100 g)

Opcja z krewetkami – 75,- (120 g)

## KAWIOR:

### Caviar Antonius Siberiano

330,-

Kawior z jesiotra syberyjskiego Antonius 5\* podany na lodzie (30 g)

## STEAKHOUSE:

Wyselekcjonowana wołowina najwyższej jakości, grillowana powoli na otwartym ogniu zgodnie z argentyńską tradycją asado.

### Bife de Lomo (200 g)

Polędwica argentyńska Black Angus sezonowana na mokro 60 dni

175,-

### Bife Ancho (300 g)

Antrykot argentyński Black Angus sezonowany na mokro 60 dni

195,-

### Bife de Chorizo (300 g)

Rostbef argentyński Black Angus sezonowany na mokro 60 dni

179,-

### Hanging Tender Steak USDA Prime (200 g)

Amerykańska świeca wołowa Black Angus sezonowana na mokro 30 dni

169,-

### Rib-eye Steak USDA Prime (za 100 g)

Antrykot amerykański Black Angus sezonowany na mokro 30 dni

98,-

### Polędwica Wagyu Japonia Kagoshima/Miyazaki A5 (za 100 g)

329,-

### Parrillada de Carne (1000 g)

Grillowana wołowina argentyńska:  
Bife de Lomo, Bife Ancho & Bife de Chorizo  
Podane z chorizo, grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, mieszanymi sałatami i selekcją sosów, serwowane na mini grillu z kamieniami lawowymi

649,-

## DANIA GŁÓWNE:

### Silla de Cordero (200 g)

Grillowane nowozelandzkie steki jagnięce z kością w aromatycznej argentyńskiej marynacie

148,-

### Burger Viva Tango (200 g)

Soczysty burger z wyselekcjonowaną wołowiną, sałatą rzymską, pomidorem, ogórkiem kiszonym, czerwoną cebulą, majonezem oraz frytkami stekowymi  
Dodaj ser + 5,-    Dodaj bekon + 10,-

79,-

### Milanesa de Viva Tango (180 g)

Panierowany sznycel z polędwicy argentyńskiej podany z serem Manchego

92,-

### Filete de Atún (180 g)

Stek z tuńczyka żółtopłetwego glazurowany sosem ostrygowym i sezamem, podany z salsą owocową z chilli

109,-

### Pulpo a la Parrilla (100 g)

Ośmiornica z grilla w autorskiej salsie Viva Tango

119,-

### Coliflor Steak (250 g)

Stek z kalafiora podawany z mieszanymi sałatami, purée z kalafiora z masłem palonym i sosem chimichurri

69,-

## DODATKI:

Double baked potato - podwójnie pieczony ziemniak z włoskim boczkiem pancetta, crème fraîche, serem Manchego i szczypiorem (300 g)

29,-

Warzywa z grilla w sosie chimichurri (200 g)

27,-

Duszona kukurydza z jalapeño, kolendrą i serem feta (180 g - 200 g)

27,-

Selekcja mieszanych sałat z warzywami i dressingiem musztardowo-balsamicznym (130 g)

23,-

Frytki stekowe smażone na łożu wołowym z chrustem z chorizo (200 g)

23,-

Aksamitne purée ziemniaczane lub ziemniaczano-truflowe (180 g - 200 g)

25,-

27,-

Blanszowany szpinak sauté z czosnkiem (150 g - 170 g)

23,-

Frytki z batatów z nutą chilli i serem Parmigiano Reggiano (180 g)

26,-

Czarna trufla (o dostępność i cenę zapytaj obsługę)

Pieczycwo (100 g) z masłem wiejskim doprawionym solą Maldon (20 g)

16,-

## SOSY: (50 ml)

Chimichurri

15,-

Sos pieprzowy demi-glace

15,-

Sos holenderski

15,-

Aioli chipotle

15,-

Sos grzybowy

15,-

Selekcja sosów (3 do wyboru) (150 ml)

40,-

Viva  
TANGO  
STEAKHOUSE ARGENTINO

Do rachunku zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%

Niektóre dania mogą zawierać alergeny, o szczegóły zapytaj obsługę



STEAK, WINE & MUSIC