

DUMPLING BAR

Perfekt allein oder zum Teilen,
serviert mit leichter Soja-Sauce und Teriyaki-Sauce

GYOZA & DIM SUM 21	
pro Auswahl je 5 Stück	
SZECHUAN GYOZA Schwein – Garnelen	VEGAN^V Lotus – Shiitake
HAO KAO Garnelen – Bambus	VEGETARISCH^V Süßkartoffel – Jackfrucht
GEMISCHTE PLATTE 39	
10 Stück	

STARTERS

BEEF TATAKI 24 Trüffel-Ponzu – Togarashi Pfeffer	ROTE BETE & ZIEGENKÄSE 21 Karamellierte Walnüsse – Koji-Dressing – Rote-Bete-Reduktion
HAMACHI SASHIMI 22 Yuzu-Gel – gepickelte Gurke	FITZROY-STYLE^V CAESAR SALAD 18 Verkohelter Babysalat – Parmesanflocken – knuspriger Speck – Ei – Zwiebel
CEVICHE VON DER IRISCHEN JAKOBSMUSCHEL 24 Apfelgel – Artischocke – gepickelte rote Zwiebeln	MIT RIESENGARNELEN 24

MAINS

NORDATLANTISCHER KABELJAU 33 Blumenkohlpüree – grüne Bohnen – Muscheln – Currysauce – Himbeeren
LAMM 35 Süßkartoffelpüree – Kräuterseitlinge – Kräutercrumble
OKTOPUS 29 Topinambur – Haselnuss – XO Sauce
TRÜFFELRISOTTO^V 28 Waldpilze – Petersilienpulver – Trüffel

FITZROY'S FINEST FOR MEATLOVERS

CÔTE DE BOEUF 150
USDA PRIME BEEF
1,1 kg am Knochen, inkl. 2 Saucen nach Wahl

BLACK ANGUS RIB-EYE Rotwein-Jus
- Single 250 gr 40
- Sharing 350 gr 53

SAUCEN je 3
- Sauce béarnaise - Chimichurri
- Rotweinjus - schwarze
- Trüffeljus Knoblauchbutter

SIDES je 7
- knusprige Süßkartoffeln – Togarashi
- Brokkolini – grüne Bohnen – Balsamico – Mandeln
- gemischter Salat
- Kartoffelpüree – Olivenöl

^V = vegan oder vegetarisch

Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.