



Mezze – Sfizi - Tapas (Chaud/Froid)

Plateau Caprese (N'Duja, Salchichon, Bresaola, Fiore Di Latte, Manchego, Asiago Dolce, Tomates rôties, olives Bomba, pistaches, « Pane al Aglio»)- \$26

Pain maison et beurre d'os à moelle umami - \$12

Fleurs de courgettes farcies au prosciutto cotto et au provolone affiné
« in Pastella », tartare de tomates ancestrales - \$24

Frites croustillantes au four, Parmigiano à l'ail - \$16

Cru de bœuf AAA Angus, champignons marinés, aioli truffé, pignons rôtis, copeaux de parmesan - \$23

Carpaccio de betterave, gravlax maison de saumon bio, crème fraîche de chèvre, miel épicié, Za'atar - \$24

Salade de chou-fleur rotis, oignons rouge, noix de pin, vinaigrette tahini et citron - \$18

Cavatelli roulés à la main, pesto de tomates séchées, crème cuite - \$23

Tartare de saumon épicié, concombres marinés, avocat, panko - \$27

Classiques de MK

Ragoût de boeuf braisé à la marocaine, hummus maison, chutney d'abricots et amandes - \$27

Burrata roulée à la main, pesto de pistaches, miel grec sur pain maison - \$23

Quartier de romaine « Little Gem », flanc de porc laqué à l'abricot et bourbon - \$26

Crevettes de l'Argentine « pilpil » - \$25

Côtelettes d'agneau "Opal Valley Farm" en croûte Dijon et fines herbes, Salade de zucchini et feta - \$34

Morue de l'Islande au four, crème créole, pain de maïs sucré - \$27

Pain plat mozzarella de bufala, prosciutto de parme, "rugghetta", figues triana, copeaux de manchego - \$21

Desserts

Crème brûlée du moment - \$14

Dessert Inspiration du Chef - \$15

Bunuelos à la cannelle, ducle di leche - \$14

