



# Specia

## Cocina Polaca



Amsterdam #241  
Hipódromo Condesa  
5555641367



[www.specia.mx](http://www.specia.mx)



[facspecia@gmail.com](mailto:facspecia@gmail.com)



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



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

## ENTRADAS

<b>Blin</b>	Crepitas de papa y pasta de arenque.	\$ 120.00
<b>Queso de Cabra</b>	Con eneldo, aceite de oliva y chile de árbol.	\$ 320.00
<b>Cheese Sauce</b>	Combinación de cuatro quesos y ravioles.	\$ 390.00
<b>Grzyby</b>	Combinación de setas secas y champiñones.	\$ 390.00
<b>Salmón Ahumado</b>	Una delicia noruega.	\$ 450.00
<b>Tacos de Pato</b>	¡Una verdadera delicia! Con tortillas de harina.	\$ 460.00
<b>Paté de Pato</b>	Preparado con frescos hígados de pato joven.	\$ 330.00
<b>Filete de Arenque</b>	Importado, acompañado de (1) crema agria, cebolla y manzana, o (2) en aceite con cebolla y páprika o (3) con chile, cebolla y toronja.	\$ 470.00
<b>Queso Provolone</b>	Asado en la parrilla con aceite de oliva y jitomate.	\$ 320.00
<b>Chorizo Argentino</b>	Al Carbón.	\$ 320.00

## ENSALADAS

<b>Ensalada Capresse</b>	Jitomate y queso mozzarella sobre fresca espinaca.	\$ 295.00
<b>Ensalada Lettuce</b>	Diferentes tipos de lechuga, acompañada de gajos de toronja o naranja.	\$295.00
<b>Ensalada Roquefort</b>	Lechuga, jitomate, apio, crotones y queso roquefort.	\$310.00
<b>Ensalada Griega</b>	Jitomate, lechuga, aceituna negra y queso de cabra.	\$295.00
<b>Ensalada de la casa</b>	Berros, lechuga, espinaca, nuez, manzana, pion y tocino si usted lo desea.	\$310.00
<b>Ensalada de Pato</b>	Lechugas europeas y aderezo de vinagre de manzana.	\$295.00
<b>Ensalada Covi</b>	Con aderezo a base de cilantro y surimi de cangrejo.	\$295.00

## SOPAS

<b>Crema de Elote</b>	Preparada con tiernos granos de maíz dorado	\$ 255.00
<b>Cebada Perla</b>	Con trocitos de ternera y crema agria.	\$ 260.00
<b>Chlodnik</b>	Sopa fría de betabel, con eneldo y pepinillo agrio.	\$ 260.00
<b>Caldo con Lokshn</b>	Sopa de pollo y pasta. ¡La tradicional israelí!	\$ 255.00
<b>Crema de Tomate</b>	Preparada a la antigua, con jitomates frescos.	\$ 255.00
<b>Sopa Minestrone</b>	Combinación de pasta y verduras frescas.	\$ 255.00
<b>Owocowa</b>	Sopa de ciruela fría. ¡Una experiencia!	\$ 260.00
<b>Sopa de Setas</b>	Sopa a base de setas secas. ¡Simplemente exquisita!	\$275.00
<b>Consomé de Res</b>	Con finas hierbas, especias y trocitos de filete.	\$ 245.00
<b>Barszcz</b>	La clásica sopa caliente de betabel, estilo polaco.	\$ 260.00
<b>Crema de Brócoli</b>	¡Verdaderamente sensacional!	\$ 260.00

## PASTAS Y CARPACCIOS

<b>Spaghetti al Burro</b>	Preparado al dente tradicional.	\$ 290.00
<b>Fusilla Alexia</b>	Con albahaca, brócoli, y aceite de olivo.	\$ 365.00
<b>Lasagna alla contesa</b>	Mezcla de ragú, mozzarella, y fina carne.	\$ 370.00
<b>Spaghetti Putanesca</b>	En salsa de jitomate ligeramente picante.	\$ 370.00
<b>Spaghetti Costrata</b>	Con exquisita salsa de cuatro quesos.	\$ 370.00
<b>Spaghetti Marinara</b>	Combinación de frescos mariscos.	\$ 435.00
<b>Carpaccio Tuna</b>	Fresco filete de atún con aderezo de la casa.	\$ 390.00
<b>Carpaccio Beef</b>	Preparado con finas láminas de carne de res.	\$ 430.00
<b>Carpaccio Lod</b>	Finas rebanadas de calabacitas.	\$ 295.00

## DE LA BUENA COCINA

<b>Befsztyk z pieprzem</b>	Filete de res a la pimienta verde fresca.	\$ 580.00
<b>Filete Sabina</b>	Corazón de filete de res con hongos secos.	\$ 590.00
<b>Kotlety Australia</b>	Chuletas de cordero asadas a la parrilla.	\$ 595.00
<b>Lomo de Cerdo</b>	Con deliciosa salsa de ciruela.	\$ 520.00
<b>Strogonoff</b>	Trocitos de filete en salsa húngara.	\$ 530.00
<b>Peps</b>	Trocitos de suave filete de res a la pimienta.	\$ 530.00
<b>Petit Boeuf</b>	Filete de res al carbón con ensalada y papas.	\$ 580.00
<b>Golabki</b>	Hojas de col rellenas de carne y arroz.	\$ 530.00
<b>Tatar</b>	Deliciosa receta polaca de carne tártara.	\$ 595.00
<b>Gulasz</b>	Finos trozos de ternera en salsa páprika.	\$ 535.00
<b>Kielbasa</b>	Famosa salchicha polaca con Raíz fuerte y mostaza.	\$ 510.00
<b>Pieczeń Barania</b>	Pierna de borrego al horno en salsa turca.	\$ 580.00
<b>Golonka</b>	Chamorro de puerco, cocinado al vapor.	\$ 535.00
<b>Milanesa Fernanda</b>	De filete de res natural o cordón bleu.	\$ 595.00
<b>Bigos</b>	Combinación de carnes y col agria.	\$ 520.00

## PATOS

<b>Kaczka Pau</b>	Pato relleno de ciruelas y membrillo.	\$ 745.00
<b>Pato Tin</b>	Dorado, relleno de manzanas agrias y salsa de blueberry la delicia por tradición en Specia.	\$ 745.00
<b>Kaczka Oregano</b>	Pato cocinado con la receta de la región de Ucrania.	\$ 745.00
<b>Kaczka Cassoulet</b>	Confit de pato con alubias y salchichón.	\$ 735.00
<b>Kaczka Edu</b>	De la provincia de Zakopane, relleno de arroz salvaje.	\$ 745.00

## **POLLOS**

<b>Kurcze</b>	Pollito bebe relleno de ternera y piñones.	\$ 530.00
<b>Pechuga de pollo</b>	A la parrilla al carbón.	\$ 495.00
<b>Kurczak</b>	Con salsa de cuatro quesos.	\$ 515.00

## **CONEJOS**

<b>Conejo Varsovia</b>	Bañado en salsa de la región ¡magnifico!	\$ 540.00
<b>Conejo estilo campesino</b>	Horneado a la cazuela estilo polaco.	\$ 540.00

## **PESCADOS**

<b>Cod</b>	Bacalao fresco estilo polaco.	\$ 440.00
<b>Salmón</b>	Filete fresco preparado a la parrilla.	\$ 535.00
<b>Atún Polska</b>	En deliciosa salsa de pimientos.	\$ 540.00
<b>Atún</b>	Costrado al eneldo.	\$ 540.00
<b>Filete de robalo</b>	Cocido a la plancha con mantequilla.	\$ 460.00
<b>Trucha Salmonada</b>	En salsa de almendras.	\$ 465.00
<b>Salmon a la George</b>	En salsa de queso al vino blanco.	\$ 535.00
<b>Pez Hongos</b>	Bañado en salsa estilo Ucraniana.	\$ 535.00
<b>Tatar Edu</b>	Tártara de atún fresco ¡Deliciosa!	\$ 440.00
<b>Salmon Morze</b>	Cocinado a la pimienta negra y vino blanco.	\$ 535.00
<b>Atún po Gdańsku</b>	A las tres pimientos silvestres.	\$ 535.00

## POSTRES

<b>Crepa Nalesnik</b>	La delicia de <b>Specia</b> con salsa de blueberry.	\$ 220.00
<b>Flan de Naranja</b>	De naranja fresca.	\$ 175.00
<b>Lody</b>	Helados variedad de sabores.	\$ 165.00
<b>Pastel del día</b>	Variedad de recetas, preparados por el chef.	\$ 180.00
<b>Crème Brûlée</b>	Una herencia francesa. ¡Deliciosa!	\$195.00

