Menù Tiki

POKÈ BOWLS

scegli la base di riso basmati bianco o quinoa tricolore

€14 **CARAIBICA**
salmone crudo, avocado, edamame, e salsa speziata al mango [4,6]

€14 **PACIFICA**
gamberi scottati, ananas, zucchine marinate, edamame e salsa allo yogurt [4,7,6]

€14 **MEDITERRANEA**
battuta di fassona piemontese, cipollotto marinato, fagiolini, carote e peperone

LE INSALATE

€9 **SICILIANA**
finocchio, arance, finocchietto e noci [8]

€10 **GRECA**
misticanza, avocado, feta, olive e datterini [7]

€12 **NIZZARDA**
lattuga, uovo sodo, pomodoro,patate, fagiolini, tonno e acciughe [3, 4]

€10 **CONDIGLIONE**
pomodoro, cipolla, peperone, olive, basilico, pane tostato [1]

TOAST

€4 **CLASSICO**
prosciutto cotto, fontina [1, 7]

€5 **FARCITO**
prosciutto cotto, fontina, pomodoro, lattuga [1, 7]

PIADE

€6 **CLASSICA**
prosciutto crudo, mozzarella [1, 7]

€6 **GUSTOSA**
prosciutto cotto, stracchino, rucola [1, 7, 12]

PIATTI ESTIVI

€12 **CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CUORE DI BUE E BASILICO** [7]

€12 **PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE**

€12 **BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA** [7]

€14 **PANE TOSTATO SALMONE AVOCADO UOVO SODO PANNA ACIDA** [1,3,4]

NON POSSONO MANCARE

€9 **HAMBURGER KURSAAL E PATATINE**
hamburger, cuore di bue, lattuga, cheddar [1, 7]

€5 **PATATINE FRITTE** [1]

PANINI

€6 **REBOSSO**
cuore di bue, mozzarella, basilico, olio [1]

€6 **TRAMONTANA**
tonno, pomodoro, lattuga, maionese [1, 4, 3]

€6 **GRECALE**
prosciutto cotto, stracchino, lattuga, cuore di bue [1, 7, 12]

€6 **LEVANTE**
prosciutto crudo, cuore di bue, salsa tonnata [1, 3, 4]

€6,5 **SCIROCCO**
prosciutto crudo, mozzarella di bufala, insalata [1, 7]

€6,5 **MERIDIO**
prosciutto crudo, brie, lattuga [1, 7]

€6,5 **LIBECCIO**
bresaola, rucola, stracchino, cuore di bue [1, 7]

€6,5 **PONENTE**
cotoletta, cuore di bue, insalata, maionese [1, 3]

€6,5 **ALISEO**
brie, rucola, pomodori secchi [1, 7]

€1 **INGREDIENTI EXTRA**
Salsa a scelta su richiesta

PICCOLE TENTAZIONI

SCOPRI TUTTE LE PROPOSTE DEL NOSTRO MENÙ FRUIT BAR

€4 FRULLATI E FRAPPÈ
€4 AFFOGATI
€6 MACEDONIA
€5 COPPA GELATO
€3 GRANITE
€3,5 YOGURT
€3,5 FIOR DI LATTE
€3,5 CREMA AL CAFFÈ

€7 **I NOSTRI DOLCI DEL GIORNO ALLA LAVAGNA** [1, 3, 7, 8]

SEAGULL
BORDIGHERA

Lungomare Argentina, 7 - Bordighera | 0184 264487 | info@seagullbordighera.it

seagull.bordighera
#palapatime

La tua opinione è importante:
lascia una recensione

Tiki Drink

CAFFETTERIA

I CLASSICI

ESPRESSO	€1
AMERICANO	€1,5
DECAFFEINATO	€1,5
CAFFÈ D'ORZO	€1,5
CAFFÈ AL GINSENG	€1,5
CAFFÈ SHAKERATO	€3,5
CAPPUCCINO	€1,5
CAPPUCCINO DECA	€2
BICCHIERE DI LATTE	€1,5
LATTE MACCHIATO	€2
CIOCCOLATA	€2,5
THÈ CALDO E INFUSI	€2,5
AMARI / LIQUORI	€4+
GRAPPE / DISTILLATI	€4+

I GOLOSI

CAFFÈ CON PANNA	€2
MAROCCHINO	€2
AFFOGATO	€4
CREMA AL CAFFE'	€3,5
FROZEN YOGURT	€3,5

SOFT DRINKS

€3	BIBITE IN LATTINA
€3	BIBITE IN BOTTIGLIETTA Chinotto, Gassosa, Tonica, ecc.
€3	SUCCHI DI FRUTTA
€2,5	SCIROPPI
€0,5	ACQUA MINERALE bicchiere
€1,5	ACQUA MINERALE 50 cl
€3	ACQUA MINERALE 100 cl

I CLASSICI

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda	€6
AMERICANO Campari, martini rosso, soda	€6
SBAGLIATO Campari, martini rosso, prosecco	€6
NEGRONI Campari, martini rosso, gin	€7
HUGO Prosecco, fiori di sambuco, soda, foglie di menta	€6
VODKA TONIC Vodka, acqua tonica	€6
VODKA LEMON Vodka, succo di limone fresco, soda	€7
VODKA ORANGE Vodka,succo di arancia fresco	€7
MOSCOW MULE Vodka, lime, ginger beer	€7
LONDON MULE Gin, lime, ginger beer	€7
RHUM COOLER Rhum, lime, arancia freschi, zucchero di canna, ginger ale	€7
CUBA LIBRE Rhum, lime, coca cola	€7
LONG ISLAND Vodka, rhum bianco, gin, tequila, cointreau, coca cola, succo di limone, zucchero liquido	€7

BIRRE

ALLA SPINA

	0,2cl	0,4cl
PORETTI 4 LUPPOLI BIONDA	€3	€5
GRIMBERGEN BLANCHE	€4	€6

IN BOTTIGLIA

€5	ICHNUSA
€5	CORONA
€6	ICHNUSA NON FILTRATA
€6	BIRRA SENZA GLUTINE

I GIN TONIC

HENDRIX	€10
MARTIN MILLER	€9
BULLDOG	€8
TANQUERAY RANGPUR	€7
TANQUERAY	€7

SEAGULL
BORDIGHERA

Lungomare Argentina, 7 - Bordighera | 0184 264487 | info@seagullbordighera.it

seagull.bordighera
#palapatime

La tua opinione è importante:
lascia una recensione

Prodotto Gluten Free
In caso di allergie e/o intolleranze alimentari
ti chiediamo di informare tempestivamente
il nostro personale di sala che si prenderà cura delle tue esigenze.

GLUTEN FREE

*** I prodotti contrassegnati da asterisco, secondo disponibilità, potrebbero essere freschi, congelati o abbattuti.

Il pesce, destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Gentile cliente, la ringraziamo per averci scelto e al fine della trasparenza dell'informazione al cliente nel rispetto del REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori, vi informiamo che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI di seguito descritti.La varietà e continua evoluzione delle nostre ricette non ci consentono la trascrizione completa degli alimenti in ogni singola preparazione. Pertanto, per conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto scelto non esitate a chiedere al personale di sala. Grazie e Buon appetito!!

ALLEGATO II, REG. UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
(22.11.2011 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L.304/43)

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi