SOUL CLUB

SOUL FOOD — COCKTAILS

MENU

WORLD FOOD

CRUNCHY CHICKEN

Teneri filetti di pollo marinati in yogurt
e spezie, fritti in crosta di cereali,
serviti con salse maionese
e honey-mustard homemade.

10€

CHIPS DI PATATE

Chips di patate
con cheddar fuso
e bacon croccante.

7€

GAMBERI KATAIFI

Gamberi fritti avvolti nella pasta kataifi
serviti con salsa special
e sweet chili sauce.

12€

HOME SPOT

Tagliere di prosciutto crudo servito
con pecorino e piadina.

12€

PAD THAI

Tagliatelle di riso saltate
con verdurine e germogli
di soia, salsa thai,
uovo fritto, gamberetti
e arachidi

12€

CHICKEN MOLE TACOS

tacos messicani serviti con pollo al
mole poblano, pico de gallo e lime

10€

CHASHU DOMBURI

poke bowl di riso, pancetta cotta a bassa temperatura nella soia, zucca arrosto, broccoli, funghi champignon, maionese al katsuobushi, sesamo bianco e nero, servita con salsa teriyaki.

13€

PUMPKINS ROASTED FLAN

flan di zucca arrosto servito con salsa al gorgonzola, semi di zucca e thaina di semi di girasole, accompagnato con pane pita.

12€

POH-KEY #7

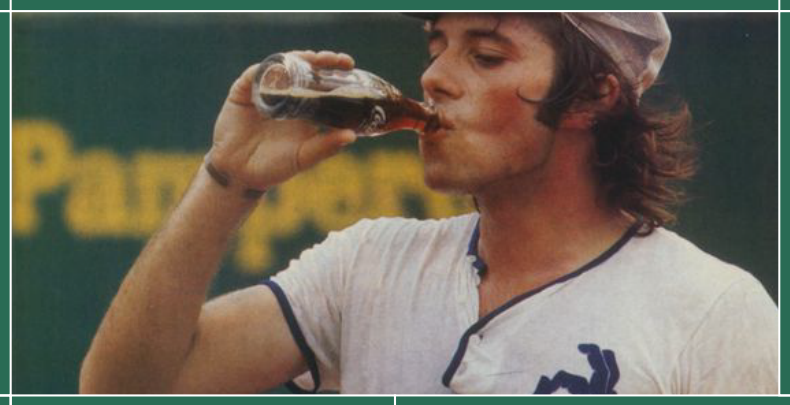
poke bowl di riso, gamberi saltati, edamame, avocado, mango e mandorle servita con salsa al curry rosso thai.

13€

LOUISIANA WRAP

tortilla di farina, croccante filetto di pollo, pomodoro, insalata, bacon croccante, salsa cheddar e salsa Louisiana bbq servito con chips di patate.

13€



BACON CHEESE BURGER

Bun, hamburger di manzo di 200gr, cheddar, pomodoro, insalata, bacon croccante e salsa burger servito con chips di patate e salse a parte.

13€

SOUL ROLL

involtino primavera ripieno di verdure, servito con salsa di soia e sweet chili sauce.

10€

NACHOS

Nachos messicani con chili di manzo e frijoles, cheddar, pomodoro, guacamole, salsa yogurt e salsa messicana.

10€

TAPAS

HUMMUS DI CECI

tradizionale hummus di ceci libanese
servito con pane pita e paprika

6€

PAPADAM

cialda croccante di ceci indiana servita
con chutney di cocco, pomodoro e
semi di senape

6€

FISH BITE

bocconcini di baccalà impanati e fritti
serviti con maionese all' aglio

6€

KOFTA

polpette di carne speziata servite
con sour cream e pane pita

6€

VEGGIE TACOS

tacos messicano servito con purea
di camote speziata, sour cream e lime

6€

DOLCI

ATTENZIONE: alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni quali glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale. In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, la cucina si riserva di sostituirlo con quello surgelato all'origine

SOUL BOUNTY

6€

bavarese al cioccolato bianco con farina
di cocco e salsa al cioccolato

TORTINO AL CIOCCOLATO

6€

tortino cuore caldo di cioccolato fondente
servito con crema inglese all' anice stellato

STRUDEL SCOMPOSTO

6€

pasta sfoglia croccante, crema chantilly, mele cotte,
sciroppo di cannella e pinoli

VINI

BIANCHI

RIESLING
Hlun (Alto Adige) — 25€

VERDICCHIO DI MATELLICA
Sergio Marani (Marche) — 22€

SHARIS
Livio Felluga (Friuli) — 25€

MOSCATO BIANCO
Planeta (Sicilia) — 22€

VERDECA IGP
Vallone (Puglia) — 22€

ALBANA SECCA “BELLADAMA”
Poggio della dogana (Emilia-Romagna) — 25€

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
“Col de Mez” Soligo (Veneto) — 20€

NATURALMENTE FRIZZANTE
Casa belfi (Veneto) — 22€

MONTE FASOLO METODO CLASSICO BRUT
Le Volpi e Monte Fasolo (Veneto) — 30€

FRANCIACORTA BRUT
Santus (Lombardia) — 35€

FRANCIACORTA SATEN
Santus (Lombardia) — 40€

TRENTO DOC BRUT BIO
Maso Martis (Trentino) — 45€

ROSSI

SANGIOVESE “FARFALLA”
Marta Valpiani (Emilia-Romagna) — 22€

MALVASIA NERA
San Marzano (Puglia) — 22€

SUSUMANIELLO
Vallone (Puglia) — 22€

VERTIGO
Livio Felluga (Friuli) — 25€

SCHIAVA
Zanotelli (Trentino Alto Adige) — 22€

AGLIANICO IGT
Mito (Campania) — 25€

BIRRE

CRISTALL PILS — 40cl - 6€

MESSINA CRISTALLI DI SALE — 40cl - 6€

IPA LAGUNITAS — 40cl - 6.5€

HIBU DAMA BIANCA — 33cl - 6€

HIBU AVANTI MARCH — 33cl - 6€

IBEER KIA KAHA — 33cl - 6€

NON ALCOHOLIC DRINK

ANALCOLICO A STRATI — 6€
Arancia, maracuja, lime, cranberry

ANANAS E ZENZERO — 6€
Ananas, miele, zenzero, lime

GINGER BEER HOMEMADE — 5€

COCKTAILS

EL IMPERADOR — 9€
Rum Bacardi Blanco, Cachaca Yaguara,
cocco, mango, arancia, lime

MIRAFLORES — 9€
Pisco, Vodka 42 Below, limone, cannella,
salvia, ananas, albume

POMME FATAL — 9€
Vermouth Martini Rubino,
gin Bombay Sapphire, mela

ZOMBIE 1981 — 9€
Jamaica rum mix, lime, Falernum,
pompelmo, angostura, assenzio

BLOOM FLOWER — 9€
Gin Bombay Sapphire, St Germain,
miele, karkade, limone, soda

SOUL MULE — 9€
Vodka 42 Below, lime, ginger beer homemade,
angostura bitter

UN AMERICANO A RAVENNA — 9€
Vermourh Martini Rubino,
Bitter Martini riserva, rabarbaro

PANCHO VILLA — 9€
Tequila Cazadores Blanco, Mezcal, maracuja,
peperoncino, paprika, lime

1854 — 9€
Gin Bombay Sapphire, lamponi, cannella,
vaniglia, limone, arancia

CASTROCARO SOUR — 9€
Bourbon, sangiovese, rosmarino,
limone, albume

DARSENA · Ravenna
Via Zara, 48 - Ravenna (RA)
Tel. 0544 590219
www.soulclubravenna.it
FB / IG : soulclubravenna