

## ZAKĄSKI

### **Śledź po gdyńsku** 100g - 16 zł

a'la matjas / bałtycki smażony i marynowany w domowej zalewie octowej / ziemniak z ogniska / majonez koperkowy / śmietana z jabłkiem i ogórkiem kiszonym

**Krewetki z kalmarami** / chilli / czosnek / białe wino / masło / koperek 100g – 32 zł

**Tatar z tuńczyka ze Sri Lanki** 100g / awokado / majonez kolendrowy / chilli / limonka / sezam – 46 zł

**Tatar wołowy** 100g / majonez lubczykowy / żółtko / ogórek małosolny / kurki marynowane – 48 zł

**Wątróbki drobiowe w czerwonym winie** / szalotka / prażone migdały 100g – 16 zł

## SAŁATY

**Krewetki** / kalmary / małże w chilli, czosnku i białym winie / filety z pomarańczy / prażone migdały / vinaigrette musztardowo-miodowy z cytryną – 38 zł

**Kurczak LUB wołowina po tajsku** / świeże warzywa / mango / orzechy ziemne / sezam / kolendra / vinaigrette limetkowy z chilli – 36 zł / 39 zł

**Kozi ser** w panko / burak marynowany / melon / ser pleśniowy / migdały w słonym karmelu / vinaigrette miodowo-musztardowy – 42 zł

## ZUPY

**Tajska z kurczakiem LUB z krewetkami** / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / limetka / kolendra – 25 zł

**Rybna na pomidorach** / dorsz / krewetki / kalmar macka / warzywa / koperek / aioli – 25 zł

**Ramen na ośmiornicy** / krewetki / ośmiornica / pak-choy / nudle / jajko / kielki Mung / szczypior – 30 zł

**Homarowa** / mięso homara / koniak / krewetki / koperek – 38 zł

## MULE

200g / 500g

**francuskie** – 18 zł / 38 zł

szalotka / białe wino / masło / natka pietruszki

**tajskie** – 19 zł / 39 zł

mleko kokosowe / czerwona pasta curry / trawa cytrynowa / świeża kolendra

**włoskie** – 22 zł / 49 zł

gorgonzola / śmietana / szalotka / zielony pieprz

**homarowe** – 27 zł / 59 zł

wywar homarowy / masło / śmietana / koper / koniak

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% za serwis.*

## RYBY I OWOCE MORZA

**Risotto z kalmarami i krewetkami** / gorgonzola / pieprz zielony / koperek – 39 zł

**Curry z owocami morza** w mleku kokosowym – 52 zł  
mule / krewetki / kalmary / warzywa / ryż basmati / kolendra / mango chutney / papadam

**Sandacz w panko** – 48 zł  
puree ziemniaczane z kozim serem / fasolka szparagowa / szpinak / aioli

**Dorsz atlantycki połędwica** 180g – 59 zł  
risotto z chorizo / szpinak / sos beurre-blanc

**Udon z mięsem homara** - 95 zł  
krewetki / kalmary / warzywa z woka / sezam / orzechy ziemne / kolendra

## MIĘSA

**Karkówka konfitowana** / kopytka smażone na domowym smalcu / demi glace / burak glazurowany – 36 zł

**Tagliatelle z kurczakiem LUB z wołowiną smażoną** 100g – 38 zł / 46 zł  
grzyby Shitake i Mun / kiełki fasoli Mung / warzywa / prażone orzechy ziemne / czarny sezam / kolendra / chilli

**Policzek wołowy konfitowany w gęsim tłuszczu** 180g – 48 zł  
puree ziemniaczane / demi glace / sos bearnaise z ogórkiem kiszonym

**Curry z kurczakiem smażonym LUB z wołowiną smażoną** – 38 zł / 56 zł  
warzywa / ryż basmati / kolendra / mango chutney / papadam

## WEGETARIAŃSKIE - WEGAŃSKIE

**Curry Wege** – 39 zł  
fasola szparagowa / cebula / papryka / groszek / mleko kokosowe / liście kafiru / ryż basmati / kolendra / mango chutney / papadam

**Risotto wegańskie** – 34 zł  
grzyby Shitake / grzyby Mun / pasta truflowa / natka pietruszki

## DLA DZIECI

**Dorsz filet z patelni** / puree ziemniaczane / fasolka szparagowa / sos maślany – 19 zł

**Cząstki kurczaka w sosie śmietanowym** / puree ziemniaczane / fasolka szparagowa – 19 zł

**Makaron w sosie pomidorowym** - 15 zł

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% za serwis.*

## **DESERY**

**Deser bezowy** - 15 zł  
sos malinowy / bita śmietana

**Sernik brulee na kruchym spodzie** - 23 zł  
sorbet mango-marakuja / sos brzoskwiniowy

**Owoce w porto z kogłem-mogłem** – 25 zł  
kruszona beza / bita śmietana

**Brownie czekoladowe** – 25 zł  
sos angielski z Grand Marnier / lody waniliowe

**Selekcja lodów** – 7 zł

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% za serwis.*