

OSTRYGI / OYSTERS

serwowane na lodzie z cytryną / served on ice with lemon

WEDŁUG DOSTĘPNOŚCI / ACCORDING TO AVAILABILITY

ZAKĄSKI / APPETIZERS

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
Herring in Gdynia style: a'la matjas / baltic herring fried and marinated in homemade vinegar / baked potato / dill mayonnaise / creme with apple & pickled cucumber

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

Shrimps and calamari: chilli / garlic / white wine / butter / dill

Tatar z tuńczyka ze Sri Lanki 100g – 46 zł

awokado / majonez kolendrowy / chilli / limonka / sezam
Sri Lankan Tuna tartare: avocado / colantro mayo / chilli / lime / sesame seeds

Tatar wołowy 100g – 48 zł

majonez lubczykowy / żółtko / ogórek małosolny / kurki marynowane
Beef tartare: lovage mayo / egg yolk / pickled cucumber / marinated chantarelles

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

Chicken livers in red wine : shallot / roasted almonds

SALAТЫ / SALADS

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

Shrimps / calamari / mussels in chilli, garlic and white wine / orange fillets / roasted almonds / mustard-honey vinaigrette

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

Fried chicken OR fried sirloin: Thai style / vegetables / mango / peanuts / sesame / cilantro / lime vinaigrette with chilli

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

Goat 's milk cheese / marinated beetroot / melon / blue cheese / almonds in salty caramel / honey-mustard vinaigrette

ZUPY / SOUPS

Tajska z kurczakiem / z krewetkami – 25 zł

mleko kokosowe / trawa cytrynowa / limetka / kolendra
Thai soup with chicken / with shrimps : coconut milk / lemon grass / lime / cilantro

Ramen na ośmiornicy – 30 zł

krewetki / ośmiornica / pak-choy / nudle / jajko / kiełki Mung / szczypior
Ramen on octopus / shrimps / octopus / pak-choy / noodles / egg / Mung bean sprouts / chives

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

Lobster soup : lobster meat / cognac / shrimps / dill

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% za serwis.
For groups of 6 and more we add 10% service charge.*

MULE / MUSSELS

200g / 500g

francuskie – 18 zł / 38 zł

szalotka / białe wino / masło / natka pietruszki
French style : shallot / white wine / butter / fresh parsley

tajskie – 19 zł / 39 zł

mleko kokosowe / czerwona pasta curry / trawa cytrynowa / świeża kolendra
Thai style: coconut milk / red curry paste / lemon grass / fresh cilantro

włoskie – 22 zł / 49 zł

gorgonzola / śmietana / szalotka / zielony pieprz
Italian style: gorgonzola cheese / cream / shallot / green pepper

homarowe – 27 zł / 59 zł

wywar homarowy / masło / śmietana / koper / koniak
lobster flavour: lobster stock / butter / cream / dill / cognac

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

Risotto z kalmarami, krewetkami – 39 zł

gorgonzola / pieprz zielony / koper
Risotto with calamari and shrimps: gorgonzola / green peppercorn / dill

Curry z owocami morza w mleku kokosowym – 52 zł

mule / krewetki / kalmary / warzywa / ryż basmati / kolendra / mango chutney / papadam
Seafood curry in coconut milk: mussels / shrimps / calamari / vegetable / basmati rice / cilantro / mango chutney / papadam

Sandacz w sosie grzybowym 180g – 56 zł

kopytka z patelni / biała kapusta z koperkiem
Zander in wild mushroom sauce : pan fried kopytka / white cabbage with dill

Dorsz atlantycki poławdica 180g – 59 zł

risotto z chorizo / szpinak / sos beurre-blanc
Atlantic cod: risotto with chorizo / spinach / beurre-blanc

Linguine w sosie homarowym – 65 zł

krewetki / kalmary / małże / dorsz / fasolka szparagowa / cukinia / natka / parmezan
Linguine in lobster sauce / shrimps / calamari / mussels / cod / French beans / zucchini / parsley / parmesan

Udon z mięsem homara - 95 zł

krewetki / kalmary / warzywa z woka / sezam / orzechy ziemne / kolendra
Udon with lobster meat: shrimps / calamari / wok fried vegetables / sesame seeds / peanuts / cilantro

Homar kanadyjski - 250 zł / kg

zapekany sosem holenderskim / masło czosnkowe / parmezan / ziemniak / sałata z vinaigrette
Kanadian Lobster roasted with hollandaise sauce: garlic butter / parmesan cheese/ potato / vinaigrette salad

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% za serwis.
For groups of 6 and more we add 10% service charge.*

MIĘSA / MEAT

Gęsie żołądki z podgrzybkiem – 28 zł

ziemniak / dynia

Goose stomachs with bay boletes / potato / pumpkin

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

Pork neck confit / kopytka pan-fired in home-made lard / demi glace / glazed beetroot

Tagliatelle z kurczakiem LUB z wołowiną smażoną 100g – 38 zł / 46 zł

grzyby Shitake i Mun / kielki fasoli Mung / warzywa / prażone orzechy ziemne / czarny sezam / kolendra / chilli

Tagliatelle with chicken OR fried sirloin

Shitake & Mun mushrooms / Mung bean sprouts / pepper / roasted peanuts / black sesame / cilantro / chilli

Policzek wołowy konfitowany w gęsim tłuszczu 180g – 48 zł

puree ziemniaczane / demi glace / sos bearnaise z ogórkiem kiszonym

Beef cheek confit in goose fat:

potato puree / demi glace / bearnaise sauce with pickled cucumber

Curry z kurczakiem smażonym LUB z wołowiną smażoną – 38 zł / 56 zł

warzywa / ryż basmati / kolendra / mango chutney / papadam

Curry with fried chicken OR fried sirloin:

string beans / onion / pepper / basmati rice / cilantro / mango chutney / papadam

STEKI z POLSKIEJ WOŁOWINY / POLISH BEEF STEAKS

Antrykot marmur – 250g – 70 zł

Prime rib steak

Rib-eye - 400g – 90 zł

Chateaubriand – 200g – 120 zł

Dodatki do steków / Served with:

-demi glace, bearnaise, ziemniaki, sałata lub warzywa sezonowe

- demi glace, bearnaise, potatoes, salad or seasonal vegetables

WEGETARIAŃSKIE - WEGAŃSKIE / VEGETARIAN - VEGAN

Curry Wege – 39 zł

fasola szparagowa / cebula / papryka / groszek / mleko kokosowe / liście kafiru / ryż basmati / kolendra / mango chutney / papadam

Curry Madras : French beans / onion / pepper / green peas / coconut milk / kaffir lime leaves / basmati rice / cilantro / mango chutney / papadam

Risotto wegańskie – 34 zł

grzyby Shitake / grzyby Mun / pasta truflowa / natka pietruszki

Vegan risotto: Shitake & Mun mushrooms / truffle paste / parsley

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% za serwis.
For groups of 6 and more we add 10% service charge.*

DLA DZIECI / FOR KIDS

Dorsz filet z patelni – 19 zł

puree ziemniaczane / fasolka szparagowa / sos maślany
Pan-fried cod: mashed potatoes / vegetables / buttery sauce

Cząstki kurczaka w sosie śmietanowym

puree ziemniaczane / fasolka szparagowa – 19 zł
Chicken chunks in cream sauce: potato puree / pan-fried vegetables

Makaron w sosie pomidorowym - 15 zł

Pasta with tomato sauce with cream

DESERY / DESSERTS

Deser bezowy - 15 zł

sos malinowy / bita śmietana
Meringue dessert
raspberry sauce / whipped cream

Sernik brulee na kruchym spodzie - 23 zł

sorbet mango-marakuja / sos brzoskwiniowy
Cheesecake brulee/ mango-passionfruit sorbet / peach sauce

Owoce w porto z koglem-moglem – 25 zł

kruszona beza / bita śmietana
Fruit in Port with kogel-mogel / crushed meringue / whipped cream

Brownie czekoladowe – 25 zł

sos angielski z Grand Marnier / lody waniliowe
Chocolate brownie / crème anglaise with Grand Marnier / vanilla ice-cream

Selekcja lodów – 7 zł

Selection of ice-cream

*Dla grup od 6 osób doliczamy 10% za serwis.
For groups of 6 and more we add 10% service charge.*