

ZAKĄSKI

- Pâté z wątróbek drobiowych:
 - z masłem palonym – 20 zł
 - z masłem truflowym – 25 zł
- Selekcja wędlin naszej produkcji z „szafy Szefa Mariusza”:
 - 3 rodzaje wędlin dojrzewających 1-3 miesiące – 19 zł
 - 3 rodzaje wędlin sezonowanych 4-12 miesięcy – 35 zł
- Grzybki chińskie marynowane w occie ryżowym z sosem sojowym, sezamem i chilli – 19 zł
- Śledź po gdyńsku / filet śledzia litewskiego / klopsik smażony i marynowany w domowej zalewie octowej / piklowana cebulka / ziemniak / śmietana z jabłkiem i ogórkiem kiszonym – 25 zł
- Śledź a'la matjas w sosie curry-mango / ziemniak / sezam / kolendra / piklowana cebulka – 25 zł
- Wątróbki drobiowe w czerwonym winie / sos demi glace / szalotka – 25zł
- Wątróbki drobiowe w sosie gorgonzola / demi glace / szalotka – 27 zł
- Wątróbki drobiowe w sosie demi glace z pastą truflową – 29 zł

ZUPY

- Tajska z krewetkami LUB z kurczakiem / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / kafir / kolendra – 35zł
- Homarowa / krewetki / koniak / koperek – 38 zł

MULE 500g

- sos francuski – szalotka / białe wino / masło / natka pietruszki – 55zł
- sos jalapeño – kaktus / jalapeño / czosnek / mleko kokosowe / limonka / kolendra – 55 zł
- sos tajski – mleko kokosowe / czerwona pasta curry / trawa cytrynowa / kolendra – 55zł
- sos włoski – gorgonzola / pasta truflowa / śmietana / szalotka / czosnek / natka pietruszki – 65 zł
- sos homarowy - masło / śmietana / koniak / koperek – 65zł

SALATY

- a'la Cesar – mix sałat / kurczak / salami picante / dressing anchovis / parmesan / kapary – 45 zł
- z owocami morza – krewetki Black Tiger 5szt. / kalmary / vinaigrette miodowo-musztardowy / papryka / kaktus marynowany / edamame – 49 zł

*Dodatkowe pieczywo i oliwa do stołu – 5 zł. Do każdego rachunku doliczamy 10% za serwis.
Ceny dań i soków owocowych zawierają 8% VAT.
Ceny dań z owocami morza, napoje bezalkoholowe z wyjątkiem soków owocowych oraz alkohole zawierają 23% VAT.
Menu z listą alergenów jest dostępne na życzenie.*

Zapraszamy do zakupu naszych wyrobów delikatesowych.

RYBY I OWOCE MORZA

- Risotto z krewetkami / kalmary / sos z langustynek / cukinia / groszek / fasolka / brandy / koperek / grana padano – 49 zł
- Curry Tikka Masala / krewetki Black Tiger 5szt. / kalmary / warzywa / ryż basmati Punjabi / kolendra / mango chutney / papadam – 65 zł
- Tagliatelle w sosie krewetkowym / łosoś palony / krewetki / małże / zielone warzywa / Grana Padano – 65 zł
- Łosoś szkocki stek 200g / maślany sos z langustynek z brandy / ziemniaki z patelni / puree z cukinii / zielone warzywa – 65zł
- Halibut filet 180g/ sos kokosowy z limonką i trawą cytrynową / ziemniak palony / cukinia / edamame / groszek / sezam / kolendra – 69 zł

MIĘSA

- Kaszanka hiszpańska Morcilla de Burgos 160g / demi glace z czerwonym winem / prażona cebula / puree ziemniaczane z chorizo / natka pietruszki / majonez chorizo – 42zł
- Gęsie żołądki konfitowane w gęsim tłuszczu 160g/ sos z podgrzybków / demi glace / śmietana / natka pietruszki / cukinia / kluski śląskie – 45 zł
- Curry z kurczakiem / warzywa / ryż basmati Punjabi / kolendra / mango chutney / papadam - 48zł
- Tagliatelle z kurczakiem w kremowym sosie gorgonzola / chorizo / zielone warzywa / Grana Padano – 48 zł

WEGE

- Curry wegańskie / warzywa / ryż basmati Punjabi / kolendra / mango chutney / papadam – 42 zł
- Risotto wegańskie / sos z podgrzybków / pasta truflowa / cukinia / groszek cukrowy / edamame / natka pietruszki – 49 zł

*Dodatkowe pieczywo i oliwa do stołu – 5 zł. Do każdego rachunku doliczamy 10% za serwis.
Ceny dań i soków owocowych zawierają 8% VAT.
Ceny dań z owocami morza, napoje bezalkoholowe z wyjątkiem soków owocowych oraz alkohole zawierają 23% VAT.
Menu z listą alergenów jest dostępne na życzenie.*

Zapraszamy do zakupu naszych wyrobów delikatesowych.