

## ZAKĄSKI

- Pâté z wątróbek drobiowych:
  - z masłem palonym – 20 zł
  - z masłem truflowym – 25 zł
- Wątróbki drobiowe w czerwonym winie / sos demi glace / szalotka – 25zł
- Wątróbki drobiowe w sosie demi glace z pastą truflową – 29 zł
- Selekcja wędlin naszej produkcji z „szafy Szefa Mariusza”
  - 3 rodzaje wędlin sezonowanych 6-28 miesięcy – 35 zł
- Tatar wołowy z polędwicy argentyńskiej 100g/ ogórek kiszony / szalotka / koniak / majonez z chorizo / grzybki marynowane / tarte żółtko / natka pietruszki – 56 zł
- Ostrygi:
  - Fine de Claire - 14zł
  - La Pearl Blanche – 21zł
- Krewetki Black Tiger 5szt. / kalmary / chilli / czosnek / białe wino / masło / koperek – 46 zł
- Sashimi z grillowanego rekina 100g / sriraha / sos hoisin / ogórek / mango / limonka – 48 zł
- Tataki z tuńczyka 100g (grubo cięte) / sriracha / sos sojowy / sambal / kolendra / limonka – 56 zł
- Tatar z tuńczyka 100g / sos sojowy / limonka / kolendra / majonez wasabi / sezam – 56 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
- Pieczywo i oliwa – 5 zł
- MULE 200g / 500g
  - sos francuski – szalotka / białe wino / śmietana / natka pietruszki – 29 zł / 55 zł
  - sos tajski – sos kokosowy / czerwona pasta curry / trawa cytrynowa / kolendra – 29zł / 55 zł
  - sos włoski – pasta truflowa / śmietana / szalotka / czosnek / natka pietruszki – 29 zł / 55 zł
- Zupa tajska z krewetkami 300ml / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / kafir / kolendra – 25 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.*

## DANIA GŁÓWNE

- Kaszanka 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 – 46 zł
- Polędwica wołowa argentyńska 200g / ziemniak / fasolka / sos hollandaise / demi glace – 150 zł
- Halibut filet 180g/ sos kokosowy z limonką i trawą cytrynową / ziemniak / warzywa zielone / sezam / kolendra – 69 zł
- Stek z tuńczyka ze Sri Lanki z grilla 200g/ ziemniaki po tajsku z sambalem / zielone warzywa / sos kokosowy z limonką / sezam / kolendra – 110 zł
- Ośmiornica wolnogotowana 180g / sos kalabryjski z salami spianata, pomidorami i oliwkami / puree ziemniaczane / zielone warzywa – 130 zł

## DESERY

- Fondant czekoladowy / sos wiśniowy / lody waniliowe – 25 zł
- Selekcja lodów (zapytaj obsługę o smaki) – 7 zł / porcja 60g

*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.*