

ZAKĄSKI

Pâté:

- z wątróbek drobiowych:
 - z masłem palonym – 20 zł
 - z masłem truflowym – 25 zł
 - z podgrzybkami – 25 zł
- z wątróbek gęsich:
 - z masłem palonym – 30 zł
 - z masłem truflowym – 35 zł
 - z podgrzybkami – 35 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 Mun, Shitake i Enoki piklowane w occie ryżowym z soją, sezamem i chilli – 23 zł
- Śledź po gdyńsku / filet śledzia litewskiego / klops marynowany w domowej zalewie octowej i smażony / piklowana cebulka / ziemniak z ogniska / śmietana z jabłkiem i ogórkiem kiszonym – 25 zł
- Śledź a'la matjas w stylu orientalnym / sos chilli z pomidorów / trawa cytrynowa / limonka / kolendra / ziemniak z ogniska – 25 zł
- Wątróbki drobiowe w czerwonym winie / sos demi glace / szalotka – 25zł
- Wątróbki drobiowe w sosie demi glace z pastą truflową – 27 zł

ZUPY

- „Flaczki” rybne na bulionie z łososia / dorsz / kalmary / małże / pomidory / majeranek – 29 zł
- 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 tajski – mleko kokosowe / czerwona pasta curry / trawa cytrynowa / kolendra – 55zł
- sos włoski – śmietana / pasta truflowa / szalotka / czosnek konfitowany – 55 zł
- sos gorgonzola – gorgonzola / śmietana / zielony pieprz / szalotka / czosnek / natka pietruszki – 55 zł
- sos homarowy - masło / śmietana / koniak / koperek – 65zł

*Pieczyno 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.

SAŁATY

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

RYBY I OWOCE MORZA

- Risotto z krewetkami / kalmary / cukinia / groszek / papryka / brandy / masło / szalotka / grana padano / koperek – 49 zł
- Halibut filet / sos kokosowy z limonką i trawą cytrynową / ziemniak palony / cukinia / edamame / pak-choy / kolendra – 65 zł
- Curry Tikka Masala / krewetki / kalmary / warzywa / ryż basmati Punjabi / kolendra / mango chutney / papadam – 65 zł
- Nudle Chow Mein / sos z langusty / trawa cytrynowa / papryka / pak-choy / cukinia / krewetki / kalmary / sambal / kolendra / imbir marynowany – 65 zł

MIĘSA

- Gęsie żołądki / sos grzybowy / podgrzybek / śmietana / natka pietruszki / cukinia / kluski śląskie – 38 zł
- Curry z kurczakiem / warzywa / ryż basmati Punjabi / kolendra / chutney z mango / papadam - 46zł
- Nudle Lo Mein z kurczakiem / demi glace / śmietana / sos kokosowy / papryka / cukinia / pak-choy / sambal / sezam / kolendra / imbir marynowany – 43 zł
- Policzek wołowy / demi glace / ziemniak palony / burak glazurowany / sos holenderski – 56 zł

WEGE

- Curry wegańskie / warzywa sezonowe / ryż basmati / kolendra / mango chutney / papadam – 42 zł
- Risotto wegańskie / podgrzybek / pasta truflowa / cukinia / brokuł / groszek cukrowy / edamame / natka pietruszki – 49 zł

*Pieczyno 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.