

menu

morskie przysmaki seafood delights

#endlessexploration

PRZYSTAWKI - STARTERS

PIEROGI (ABCDJK)

Pierogi z krabem i wędzonym węgorzem, bulion dashi z miso, biała rzodkiew, trybula, suszone pomidory, majonez porowy, popiół z siana

Dumplings stuffed with crab and smoked eel, dashi broth with miso, white radish, chervil, sun dried tomatoes, mayonnaise with leek, hay ash

43,00

ZUPA - SOUP

BISQUE Z HOMARA (BDGIK)

Bisque z homara, sałatka z ziół, pomelo i langustynek

Lobster bisque, salad with herbs, pomelo and langoustines

37,00

DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

DORSZ SKREI (ABDFGI)

Polędwica z dorsza skrei, purée z bakłażana i czarnego czosnku, fenkuł, puder z oliwek, sos homarowy z kiszonymi cytrynami

Codling loin, eggplant and black garlic purée, fennel, olives powder, lobster sauce with pickled lemons

79,00

SOLA (ACDEL)

Pieczona w całości sola, sos Beurre Blanc z grapefruitem i estragonem, sałatka z batata, dyni, mango z dresingiem z kokosa, trawy cytrynowej i Yuzu

Baked whole Sole, Beurre Blanc sauce with grapefruit and tarragon, salad with sweet potato, pumpkin, mango and coconut, lemon grass, Yuzu dressing

105,00

Ceny w PLN zawierają VAT.

Informacja z wyjaśnieniem alergenów na ostatniej stronie

All prices are in PLN incl. value-added tax.

You will find information about the ingredients and additives, but also the allergens used in the products on the last page.