



# momo

Drodzy Goście nasze dania są przygotowywane od podstaw ze świeżych, nie przetworzonych produktów, a nasi kucharze wkładają serce i pasję w każdą przygotowaną potrawę, dlatego w godzinach szczytu czas oczekiwania może być wydłużony nawet do 1h. Standardowy czas oczekiwania wynosi 15-25 min w zależności od dania.

## ZUPA DNIA

**Orientalny bulion kokosowo – grzybowy z kurczakiem i krewetkami 25 pln**

*Oriental coconut – mushrooms broth with chicken and shrimps*

## PRZYSTAWKA DNIA

**Pieróżki wonton z tuńczykiem i batatami na pico de gallo 28 pln**

*Wonton dumplings with tuna and sweet potatoes on pico de gallo*

## DANIA GŁÓWNE

**Dorada z pieca z pieczonymi młodymi ziemniakami i blanszowanym kalafiozem z pancettą 48 pln**

*Baked Sea bream with baked new potatoes and blanched cauliflower with pancetta*

**Dorsz skrei na ryżu jaśminowym z kimchi i duszonymi grzybami shitake w sosie tonkatsu 46 pln**

*Cod skrei on jasmin rice with kimchi and stewed shitake mushrooms in tonkatsu sauce*

**Mule po normandzku 40 pln**  
*mussels a'la normandia*

**Kilogramowa uczta muli 70 pln**  
*Kilo of mussels*

**Półmisek owoców morza 80 pln**  
*Seafood plate*

**Seafoodowa uczta 175 pln**  
*Seafood feast*

## WINO

***Villa Wolf Pinot Noir Rose sekt extra dry***  
*Wytrawne wino musujące, szczep Pinot Noir*  
*Butelka 80 pln, kieliszek 17 pln*