



momo

Drodzy Goście! Nasze dania są przygotowywane od podstaw ze świeżych, nieprzetworzonych 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

Chowder rybny z ziemniakami, marchewką, karmazynem i koperkiem 24 pln
Fish chowder with potato, carrot, redfish and dill

PRZYSTAWKA DNIA

Brzytwy duszone w białym winie z czosnkiem i tymiankiem cytrynowym 22 pln
Razors braised in white wine with garlic and lemon thyme

DANIA GŁÓWNE

Dorada pieczona z ziołami i pikantną jambalają z chorizo, papryką, kminem rzymskim i sałatką ze szparagów z dressingiem z musztardy francuskiej 46 pln
Sea bream baked with herbs and spicy jambalaya, chorizo, paprika, cumin and asparagus salad with french mustard dressing

Filet z karmazyna z białymi szparagami, puree ziemniaczanym i jajem poche 45 pln
Fillet of redfish with white asparagus. Potatoes i jajem poche

Mule po marynarsku 40 pln
Mussels a'la marinara

Kilogramowa ucztą muli 70 pln
Kilo of mussels

Półmisek owoców morza 78 pln
[mule, kalmary, ośmiorniczki baby, krewetki, śmietanowy sos z chilli]
Seafood plate

Seafoodowa ucztą 175 pln
[krewetki Black Tiger, kalmary, dorada, ośmiorniczki baby, mule]
Seafood feast

WINO

Riesling Loosen Bros – Niemcy 2016
*Delikatnie złoty kolor z zielonkawymi refleksami.
Aromaty cytrusów, nuty brzoskwini i białych kwiatów.
Butelka 90 pln / kieliszek 19 pln*