



# 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

**Caldeidara 24 pln**

## PRZYSTAWKA

**Ośmiorniczki baby w sosie teryiaki z bobem i czosnkową bagietką 22 pln**

*Baby's octopuses on teryiaki sauce with broad bean and garilic baguette*

## DANIA GŁÓWNE

**Dorada pieczona pod ziołową pierzynką z czarną soczewicą i warzywami 46 pln**

*Sea bream baked under herbal blanket with black lentils and vegetables*

**Filet z karmazyna na puree kolendrowy z zielonymi szparagami w sosie beurre blanc 44 pln**

*Fillet of redfish on coriander puree with green asparagus in beurre blanc sauce*

**Mule po normandzku 40 pln**

*Mussels ala normandy*

**Kilogramowa uczta muli 70 pln**

*Kilo of mussels*

**Półmisek owoców morza 78 pln**

[mule, kalmary, ośmiorniczki baby, krewetki, śmietanowy sos z chilli]

*Seafood plate*

**Seafoodowa uczta 175 pln**

[krewetki Black Tiger, kalmary, dorada, ośmiorniczki baby, mule]

*Seafood feasts*

## WINO

**Portal de Calsada Vinho Verde – Portugalia 2016**

*Silny charakter zielonych regionalnych win z nutami kwiatowymi i owocowymi aromatami.*

*Butelka 85 pln / kieliszek 18 pln*