



momo

Drodzy goście nasze dania są przygotowywane od podstaw ze świeżych nieprzetworzonych produktów. Nasi kucharze wkładają serce i pasję w każdą przygotowywaną potrawę dlatego w godzinach szczytu czas oczekiwania może być wydłużony nawet do 1 h. Standardowy czas oczekiwania wynosi 15-25 minut w zależności od dania

ZUPA DNIA

Soup of the day

Skandynawska z małami i krewetką argentyńską 35 pln

Skandinavian with mussels and Argentinian shrimp

PRZYSTAWKA DNIA

Starter of the day

Krewetki w tempurze z sosem mango-mayo 39 pln

Shrimps in tempura with mango-mayo sauce

DANIA GŁÓWNE

Main courses

Ogon homara na szafranowym risotto z kurkami i emulsją z pietruszki 148 pln

Lobster tail on saffron risotto with chanterelles and parsley emulsion

Dorada z grilla podawana z grillowanymi warzywami i domowym ketchupem 59 pln

Grilled gilt-head bream served with grilled vegetables and homemade ketchup

Mule po marynarzku 56 pln

Mussels ala marinara

Półmisek owoców morza 115 pln

Seafood plate

Seafoodowa uczta 450 pln

Seafood feast

Mule po marynarzku, krewetki black tiger w miodowo-imbirowej marynacie, kalmary w tempurze, pieczone dorady z ziołami, ośmiorniczki w sosie ostrygowym, frytki, kukurydza, sałatka z warzyw sezonowych, sosy: sweet chilli, jogurtowy z tamaryndowcem, mango-mayo

Mussels a la marinara, black tiger prawns in honey-ginger marinade, calamari in tempura, baked gilt-head bream, octopus in oyster sauce, french fries, corn, seasonal vegetable salad, sauces: sweet chilli, yoghurt with tamarind, mango-mayo