

LOVE  
AT FIRST BITE

# 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*

**Gazpacho ogórkowe z awokado, daikonem z seriolą 28 pln**

*Cucumber gazpacho with avocado, daikon and amberjack*

## 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*

**Spaghetti w sosie winno- maślanym, z kurkami i pomidorkami cherry 42 pln**

*Spaghetti in wine-butter sauce, with chanterelle and cherry tomatoes*

**Dorada pieczona z ziołami z ziemniakami z grilla i mizerią 59 pln**

*Gilt-head bream baked with herbs served with grilled potatoes and cucumber in sour cream*

**Mule po marynarce 54 pln**

*Mussels a la Marinara*

**Półmisek owoców morza 108 pln**

*Seafood plate*

**Seafoodowa uczta 450 pln**

*Seafood feast*

Małże nowozelandzkie zapiekane pod sosem togarashi-yuzu-mayo, mule po marynarce, krewetki black tiger w miodowo-imbrowej marynacie, kalmary w tempurze, pieczone dorady z ziołami, ośmiorniczki w sosie ponzu, frytki, sałatka z warzyw sezonowych, sosy: sweet chilli, jogurtowy z tamaryndowcem, mango-mayo oraz kolba kukurydzy

*(New Zealand mussels baked under togarashi-yuzu-mayo sauce, mussels a la marinara, black tiger prawns in honey-ginger marinade, calamari in tempura, baked gilt-head bream, octopus in ponzu sauce, french fries, seasonal vegetable salad, sauces: sweet chilli, yoghurt with tamarind, mango-mayo, corn on the cob)*