

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

Zuppa di pesce z owocami morza 32 pln

Zuppa di pesce with seafood

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 feist

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)