

DANIA GŁÓWNE main courses

VEGE BURGER ZE STEKIEM Z DYNI, WARZEWAMI Z GRILLA I SOSEM MARMITE [V]

[Vege burger with pumpkin steak, grilled vegetables, and marmite sauce]

42 PLN

STEK Z KALMARA NA PUREE Z PASTERNAKU, z karmelizowanym batatem i żelką z rokitnika

[Squid steak on parsnip puree, with caramelized sweet potato and sea buckthorn jelly]

58 PLN

BURGER Z KRABEM SOFT SHELL W PANKO polewany fondue z grillowanym pomidorem, papryczką padron, sosem bbq, domowymi frytki i ketchupem

[Burger with soft shell crab in panko topped with fondue with grilled tomato, padron, bbq sauce, homemade fries and ketchup]

64 PLN

KREWETKI Z PATELNI

- klasyczne: czosnek, chilli i pietruszka

[shrimps fried with garlic, chilli and parsley]

64 PLN

- w zielonym curry z pomidorkami cherry, limonką i chipsami wonton

[in green curry with cherry tomatoes, lime and wonton chips]

66 PLN

- duszone z ziemniakami, jarmużem i chorizo aromatyzowane skórą limetki

[fried shrimps with potatoes, kale and chorizo flavored with lime]

68 PLN

POKE BOWL Z OPALANYM TUŃCZYKIEM, edamame, papają sałatka wakame, sunomono, dymką, podsmażanym ryżem i sosem poke

[Poke bowl with fired tuna, edamame, papaya, wakame, sunomono, spring onions, fried rice and poke sauce]

65 PLN

MACKA OŚMIORNICY Z MARYNOWANĄ SZALOTKĄ, kiszony ogórek w panko, mus z gorgonzoli emulsja paprykowa i ziemniaki z grilla

[Octopus tentacle with marinated shallots, pickled cucumber in panko, gorgonzola mousse, paprika emulsion and grilled potatoes]

110 PLN

BUŁECZKI BAO Z WIEPRZOWINA, kimchi, sosem sriracha mayo, dymką, sezamem i prażoną cebulką

[Bao with pork, kimchi, sriracha mayo sauce, spring onions, sesame seeds and roasted onion]

52 PLN

PASTA

KREMOWE SPAGHETTI W SOSIE TRUFLOWYM Z CARPACCIO Z TRUFLI

[Spaghetti in truffle sauce with truffle carpaccio]

60 PLN

MAKARON UDON Z KREWETKAMI W SOSIE ORZECHOWO – kokosowym z chili, imbirem i szalotką

[Udon noodles with shrimps in peanut-coconut sauce with chilli, ginger and roasted shallots]

60 PLN

DOMOWE TAGLIATELLE Z KREWETKAMI w sosie bisque z czarną solą Kala Namak i creme fraiche

[Homemade tagliatelle with shrimps in bisque sauce with Kala Namak black salt and creme fraiche]

60 PLN

SPAGHETTI ALIO OLIO E PEPERONCINO Z OWOCAMI MORZA

[Spaghetti alio olio e peperoncino with seafood]

65 PLN