

DANIA GŁÓWNE main courses

POKE BOWL wegańskie / z opalonym tuńczykiem 52 PLN / 69 PLN
edamame, papaja sałatka wakame, sunomono, dymką, podsmażanym ryżem i sosem poke
[Poke bowl vegan / with tuna edamame, papaya, wakame salad, sunomono, spring onion, fried rice and poke sauce]

KREWETKI Z PATELNI

- klasyczne: czosnek, chilli i pietruszka 68 PLN
[shrimps fried with garlic, chilli and parsley]

- duszone z ziemniakami, jarmuzem i chorizo aromatyzowane skórka limetki 72 PLN
[fried shrimps with potatoes, kale and chorizo flavored with lime]

- krewetki black tiger w sosie mango-chili 76 PLN
[black tiger shrimps in mango-chili sauce]

- krewetki black tiger po Luizjańsku 76 PLN
[Louisiana-style black tiger shrimp]

FILET Z TILAPII NA RISOTTO Z ZIEŁONYM GROSZKIEM chrupiącą cieciorką i truflą 62 PLN
[Tilapia fillet on risotto with green peas, crispy chickpeas and truffle oil]

STEK Z MAHI MAHI na czarnej soczewicy z salsą pomidorową i sosem koperkowym 64 PLN
[Mahi mahi steak on black lentils with tomato salsa and dill sauce]

FILET Z SOLANDRY na puree ziemniaczano-dyniowym z fasolką szparagową i sosem kurkowym 76 PLN
[Solandra fillet on potato and pumpkin puree with green beans and chanterelle sauce]

STEK Z KALMARA NA PUREE Z PASTERNAKU, z karmelizowanym batatem i żelką z rokitnika 66 PLN
[Squid steak on parsnip puree, with caramelized sweet potato and sea buckthorn jelly]

STEK Z TUŃCYKA Z GRILLA w sezamowo - imbirowej marynacie na czarnym ryżu z wakame i awokado 100 PLN
[Grilled tuna steak in sesame and ginger marinade on black rice with wakame algae and avocado]

PRZEGRZEBKI NA PUREE MARCHEWKOWO-POROWYM z fondantami z ziemniaka, majo z pomarańczy i kawioem sojowym 110 PLN
[Scallops on carrot and leek puree with potato fondants, orange mayo and soy caviar]

MACKA OŚMIORNICZY Z PIECZONYMI FIOLETOWYMI ZIEMNIAKAMI z imbirowym masłem miso, sosem z trawy cytrynowej tom yum, karmelizowanym kwaśnym jabłkiem i chipsami z topinamburu 125 PLN
[Octopus tentacle with baked purple potatoes with ginger miso butter, tom yum lemongrass sauce, caramelized sour apple and Jerusalem artichoke chips]

HOMAR Z GRILLA Z ZIEMNIAKAMI STEAK HOUSE w pietruszce i parmeżanie, grillowaną kolbą kukurydzy sałatką sezonową, chipsami wonton i domowymi sosami bazyliowym mayo, ketchupem i aioli piri piri 210 PLN
[Grilled lobster with potatoes in parsley and parmesan, grilled corn cob, salad, wonton chips and sauces]

BUŁECZKI BAO Z WIEPRZOWINĄ kimchi, sosem sriracha mayo, dymką, sezamem i prażoną cebulką 58 PLN
[Bao with pork, kimchi, sriracha mayo sauce, spring onions, sesame seeds and roasted onion]

STEK Z ANTRYKOTU z ziemniakami hasselback z chimichurri, sałatką sezonową i sosem krewetkowym 86 PLN
[Ribeye steak with hasselback potatoes with chimichurri, seasonal salad and shrimp sauce]

PASTA

KREMOWE SPAGHETTI W SOSIE TRUFLOWYM Z CARPACCIO Z TRUFLI 64 PLN
[Spaghetti in truffle sauce with truffle carpaccio]

YAKISOBAMA STIR-FRY Z KALMARAMI papryką, fasolką, pieczarkami, dymką, kolendrą, sezamem, sosem hoisin 64 PLN
[Yakisoba stir-fry with squids, peppers, beans, mushrooms, spring onion, coriander, sesame and hoisin sauce]

RAVIOLI Z MIĘSEM KRABA, langustą i ricottą w sosie limonkowo - kaparowym z pudrem z oliwek 76 PLN
[Ravioli with crab meat, crayfish and ricotta in lime and caper sauce with olive powder]

SPAGHETTI ALIO OLIO E PEPERONCINO Z OWOCAMI MORZA 68 PLN
[Spaghetto alio olio e peperoncino with seafood]