

## DANIA GŁÓWNE main courses

### KREWETKI Z PATELNI

- klasyczne: czosnek, chilli i pietruszka

[shrimps fried with garlic, chilli and parsley]

69 PLN

- duszone z ziemniakami, jarmużem i chorizo aromatyzowane skórą limetki

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

74 PLN

- krewetki black tiger po Luizjańsku

[Louisiana-style black tiger shrimp]

76 PLN

**STEK Z ŁOSOSIA W TERYIAKI** na tłuczonych opiekanych ziemniakach z crème fraîche i wędzoną papryką z maślaną fasolką szparagową

[Salmon steak in teriyaki on crushed roasted potatoes with creme fraiche and smoked paprika with buttered green beans]

69 PLN

**STEK Z KALMARA NA PUREE TRUFLOWYM** z fasolką szparagową i sosem borowikowym

[Squid steak with truffle puree, green beans and boletus sauce]

75 PLN

**KRAB SOFT SHELL W PANKO** na risotto z zielonym groszkiem i kurkami z płatkami suszonego tuńczyka

[Softshell crab in panko on green pea and chanterelle risotto with dried tuna flakes]

86 PLN

**STEK Z MIECZNIKA NA GNOCCHI** w sosie z szyszek rakowych i koperku z azjatyckimi grzybami shitake i nameko i ziołowym bread crumbs

[Swordfish steak on gnocchi in crayfish - dill sauce with Asian shitake and nameko mushrooms and herbal bread crumbs]

89 PLN

**STEK Z TUŃCZYKA Z GRILLA** w sezamowo - imbirowej marynacie na czarnym ryżu z wakame i awokado

[Grilled tuna steak in sesame and ginger marinade on black rice with wakame algae and avocado]

100 PLN

**MACKA OŚMIORNICY Z GRILLOWANYMI TRUFLOWYMI ZIEMNIAKAMI** pikantną salsą pico de gallo, chipsami z topinamburu i sosem z pieczonej podwędzanej papryki

[Octopus tentacle with grilled truffle potatoes, spicy pico de gallo salsa, Jerusalem artichoke chips and roasted smoked paprika sauce]

125 PLN

**BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ SOUS VIDE** w sosie barbecue i krewetkami w panko, sosem tatarskim, marynowaną czerwoną cebulą, peklowanym ogórkiem i serem cheddar z frytkami i aioli truflowym

[Burger with pulled pork in barbecue sauce and panko shrimp, tartar sauce, pickled red onion, pickled cucumber and cheddar cheese with fries and truffle aioli]

62 PLN

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

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

60 PLN

**STEK Z ROSTBEFU Z WARZEWAMI Z GRILLA I FRYTKAMI** z sosem kilpatrick i chimichurri

[Roast beef steak with grilled vegetables and fries, with kilpatrick and chimichurri sauce]

89 PLN

## PASTA

**KREMOWE SPAGHETTI W SOSIE TRUFLOWYM Z CARPACCIO Z TRUFLI**

[Spaghetti in truffle sauce with truffle carpaccio]

64 PLN

**TAGLIATELLE Z KREWETKAMI W SOSIE PO TOSKAŃSKU**

[Tagliatelle with shrimp in Tuscan sauce]

64 PLN

**RAVIOLI Z MIĘSEM KRABA ŚNIEŻNEGO I MASCARPONE** z duszonym szpinakiem i pudrem z oliwek w sosie bisque

[Ravioli with snow crab meat and mascarpone with stewed spinach and olive powder in bisque sauce]

76 PLN

**SPAGHETTI ALIO OLIO E PEPERONCINO Z OWOCAMI MORZA**

[Spaghetti alio olio e peperoncino with seafood]

68 PLN