

CHEF'S SPECIALS

ZUPA DNIA

[soup of the day]

BURGER Z KREWETKAMI W PANKO, SEREM TALEGGIO, JALAPEÑO, RUKOLĄ, 39 PLN

sałatą rzymską, grillowanym pomidorem, guacamole, majonezem z wędzonej papryki, frytkami z batata i sosem curry

[Burger with shrimps in panko, tallegio cheese, jalapeño, lettuce, tomato, guacamole, smoked pepper mayonnaise, sweet potato fries and curry sauce]

DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI 48 PLN

zapytaj o kompozycję dnia

[Baked sea bream - ask about the composition of the day]

KILOGRAMOWA UCZTA Z MULI [Kilo of mussels] 70 PLN

PÓŁMISEK OWOCÓW MORZA [Seafood platter] 84 PLN

SEAFOODOWA UCZTA dla 2 osób [Seafood feast - for two] 180 PLN

PRZYSTAWKI starters

KALMARY W TEMPURZE Z SOSEM SWEET CHILLI I JOGURTOWYM Z TAMARYNDOWCEM 42 PLN

[Calamari in tempura served with sweet-chilli and yoghurt with tamarind sauces]

TATAR Z TUŃCZYKA Z SIEKANYM AWOKADO, CZERWONĄ CEBULĄ I REDUKCJĄ KOKOSOWO-IMBIROWĄ 34 PLN

[Tuna tartare with chopped avocado, red onion and coconut-ginger reduction]

SAJGONKI Z KREWETKAMI BLACK TIGER, POREM I MARCHEWKĄ Z SOSEM TONKATSU 29 PLN

[Spring rolls with Black Tiger shrimps, leek and carrots with tonkatsu sauce]

SAŁATKI

ŚRÓDZIEMNOMORSKA SAŁATKA Z KREWETKAMI, KALMARAMI, OŚMIORNICZKAMI 44 PLN

pomidorami, awokado, czerwoną cebulą i czarnymi oliwkami

[Mediterranean salad with shrimps, calamari, octopuses, tomatoes, avocados, red onions and black olives]

AZJATYCKA SAŁATKA Z KURCZAKIEM W SOSIE SRIRACHA, SAŁATAMI, FASOLĄ EDAMAME, 40 PLN

czerwoną kapustą i grzybami shimeji w słodko-kwaśnym sosie sojowym z czarnym sezamem

[Asian salad with chicken in sriracha sauce, lettuce, edamame beans, red cabbage and shimeji mushrooms in a sweet and sour soy sauce with black sesame]

PASTA

MAKARON UDON Z KREWETKAMI W SOSIE ORZECZOWO – kokosowym chili, imbirem i szalotką 42 PLN

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

SPAGHETTI ALIO OLIO E PEPERONCINO Z OWOCAMI MORZA 42 PLN

[Spaghetti alio olio e peperoncino with seafood]

STROZZAPRETI Z HALLOUMI, POMIDORKAMI ŚLIWKOWYMI, 38 PLN

szparagami, żółtkiem i parmezanem

[Strozzapreti with halloumi, tomatoes, asparagus, yolk and parmesan cheese]

DANIA GŁÓWNE main courses

GRILLOWANA MACKA OŚMIORNICZY NA CZARNEJ SOCZEWICY Z PIKANTNA SALSĄ Z OPALANEJ KUKURYDZY 66 PLN

z papryczkami chipotle, pomidorami i carpaccio z awokado

[Grilled octopus tentacle on black lentils with spicy salsa made of fired corn with chipotle peppers, tomatoes and avocado carpaccio]

KREWETKI Z PATELNI 46 PLN

- klasyczne: czosnek, chilli i pietruszka

[shrimps fried with garlic, chilli and parsley]

- w czerwonym curry z mlekiem kokosowym i pomidorkami cherry 48 PLN

[shrimps on red curry with coconut milk and cherry tomatoes]

- duszone z ziemniakami, jarmużem i chorizo aromatyzowane skórką limetki 49 PLN

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

PRZEGRZEBKI NA SZAFRANOWYM RISOTTO Z CHIMICHURRI I CUKINIOWYM SPAGHETTI 62 PLN

[Scallops on saffron risotto with chimichurri sauce and zucchini spaghetti]

STEK Z TUŃCZYKA Z MARYNOWANYM IMBIREM NA SYCZUAŃSKIM MAKARONIE DAN DAN 72 PLN

z tofu, chili, sezamem i sosem hoisin tahini

[Tuna steak with marinated ginger on a dan dan sichuan pasta with tofu, chili, sesame and hoisin tahini sauce]

SEAFOOD TADŻIN [dla 2 osób] 94 PLN

krewetki, ośmiorniczki baby, kalmar, pomidory, oliwki, jajo, kolendra, przyprawy korzenne, kasza bulgur, pita

[Tajine for 2 people: shrimps, baby octopus, calamari, tomatoes, egg, coriander, bulgur and pitta bread]

DESER dessert

TIRAMISU 19 PLN

SERNIK MANGO Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I PUDREM Z PISTACJI 19 PLN

[Mango cheesecake with white chocolate and pistachio powder]

NAPOJE beverages

ESPRESSO/ ESPRESSO DOPPIO 6/ 8 PLN

AMERICANO czarna/ biała 9 PLN

CAPPUCCINO 10 PLN

LATTE 13 PLN

COLD BREW COFFEE 12 PLN

MROŻONA Z LODAMI WANILIOWYMI 14 PLN

HERBATA LIŚCIASTA PIAG [Leaf Tea] 14 PLN

HERBATA MROŻONA 12 PLN

moroccan mint/ green for health/ fruit refreshment]

Acqua Pana /S.Pellegrino 0,25/ 0, 75 7/ 14 PLN

LEMONIADA CYTRYNOWA 0,2/ 1,5 9/ 26 PLN

LEMONIADA ARBUZOWA 0,2/ 1,5 12/ 28 PLN

JAŁOWIEC 12 PLN

COCA COLA, SPRITE, FANTA 8 PLN

SOK ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW 15 PLN

PIWO LECH 0,5/ 0,33 10/ 8 PLN

PIWO RZEMIEŚNICZE GZUB 17 PLN

APEROL SPRITZ 24 PLN

SLOE PROSECCO 20 PLN

HAYMAN'S GIN FIZZ 24 PLN

Glarima Blanco Joven Somontano 14/ 65 PLN

Gewürztraminer, Chardonnay

Glarima Tinto Joven Somontano 14/ 65 PLN

Merlot/ Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

Montelliana Frizzante Prosecco 16/ 75 PLN

Treviso DOC

Zapytaj obsługi o pełną ofertę win