

Jeśli posiadają Państwo jakiegokolwiek alergię bądź ograniczenia żywieniowe, prosimy o informację.

Będziemy starali się smacznie zastąpić wybrane składniki potraw.

Pełne menu z listą alergenów dostępne jest u obsługi

If You have any allergies or other restrictions please let us know and we will prepare your dish so that you can enjoy it.

Ask waiter for a full menu with allergens.

ZUPA DNIA soup of the day

PRZYSTAWKI starters

KALMARY W TEMPURZE Z SOSEM SWEET CHILLI I JOGURTOWYM Z TAMARYNDOWCEM dla 2 osób
[Calamari in tempura served with sweet-chilli and yoghurt with tamarind sauces - for two] 48 PLN

TATAR Z HOLENDERSKIEGO MATIASA Z JABŁKIEM GOLDEN DELICIOUS, CREME FRAICHE I DYMKĄ
[Matias tartare with golden delicious apple, creme fraiche and spring onions] 26 PLN

SAJGONKI Z KREWETKAMI BLACK TIGER, POREM I MARCHEWKĄ Z SOSEM TONKATSU
[Spring rolls with Black Tiger shrimps, leek and carrots with tonkatsu sauce] 32 PLN

PRZEGRZEBEK ZAPIEKANY W MUSZLI POD BESZAMELEM
z pecorino i zielonym pieprzem
[Scallop baked with bechamel sauce with pecorino and green pepper] 32 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA Z SIEKANYM AWOKADO, CZERWONĄ CEBULĄ
i redukcją kokosowo-imbirową
[Tuna tartare with chopped avocado, red onion and coconut-ginger reduction] 36 PLN

SAŁATKI salads

SAŁATKA Z AVOCADO, GRILLOWANYM HALLOUMI, KUSKUSEM PERŁOWYM,
cebulkami borettane, pomidorkami cherry z dresingiem miodowym
[Salad with avocado, grilled halloumi, pearl couscous, borettane onions, cherry tomatoes and honey dressing] 40 PLN

WIETNAMSKA SAŁATKA Z MAKARONEM SOJOWYM, KREWETKAMI,
marchewką, ogórkiem, białą rzepą, mango, marynowanymi grzybkami shimeji, chili, kolendrą, prażonymi
orzechami ziemnymi i sosem teriyaki
[Vietnamese salad with soy noodles, shrimps, carrots, cucumbers, white turnips, mangoes, marinated shimeji mushrooms, chili, coriander, peanuts and teriyaki sauce] 48 PLN

Nasze potrawy przygotowujemy wyłącznie ze świeżych produktów.

Jajka mamy ze wsi, warzywa i owoce z targowisk, a owoce morza przyjeżdżają jeszcze żywe prosto z targu rybnego.

DANIA GŁÓWNE main courses

STIR-FRY Z KALMARAMI, GROSZKIEM CUKROWYM, DYMKA, KIEŁKAMI FASOLI MUNG

i pak choi w paście gochujang

[Stir-fry with squids, sugar peas, onion, mung beans and pak choi in gochujang paste]

52 PLN

OŚMIORNICA PO GALICYJSKU Z GRILLOWANYMI ZIEMNIAKAMI,

cebulkami w occie balsamicznym z salsą mango jalapeño

[Galician octopus with grilled potatoes, onion in balsamic vinegar with jalapeño mango salsa]

75 PLN

KREWETKI Z PATELNI

- klasyczne: czosnek, chilli i pietruszka

[shrimps fried with garlic, chilli and parsley]

52 PLN

- w czerwonym curry z mlekiem kokosowym i pomidorkami cherry

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

55 PLN

- duszone z ziemniakami, jarmużem i chorizo aromatyzowane skórka limetki

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

56 PLN

BURGER Z KREWETKAMI Z PANKO, SEREM TALEGGIO, JALAPEÑO, RUKOLĄ, SAŁATĄ RZYMSKĄ,

grillowanym pomidorem, guacamole, majnezem z wędzonej papryki, frytkami z batata i sosem curry

[Burger with shrimps in panko, tallegio cheese, jalapeno, lettuce, grilled tomato, guacamole, smoked pepper mayo, sweet potato fries and curr sauce]

45 PLN

PRZEGRZEBKI NA SZAFRANOWYM RISOTTO Z CHIMICHURRI I CUKINIOWYM SPAGHETTI

[Scallops on saffron risotto with chimichurri and zucchini spaghetti]

70 PLN

STEK Z TUŃCYKA Z MARYNOWANYM IMBIREM NA SYCZUAŃSKIM MAKARONIE DAN DAN

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]

72 PLN

SEAFOOD TADŻIN [dla 2 osób]

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

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

110 PLN

STEK Z ROSTBEFU Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI

młodą marchewką i sosem truflowym

[Rostbef steak with young potatoes, baby carrot and truffle sauce]

69 PLN

PASTA

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA Z OŚMIORNICZKAMI BABY W PIKANTNYM SOSIE FRA DIAVOLO

z ziołową kruszonką

[Tagliatelle al nero di sepia with baby octopuses in a spicy sauce fra diavolo with herb crumble]

46 PLN

ORECCHIETTE Z PISTACJOWYM PESTO, GROSZKIEM CUKROWYM I PARMEZANEM (v)

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

39 PLN

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

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

48 PLN

SPAGHETTI ALIO OLIO E PEPERONCINO Z OWOCAMI MORZA

[Spaghetti alio olio e peperoncino with seafood]

48 PLN

DESERY desserts

TIRAMISU

19 PLN

SERNIK MANGO Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I PUDREM Z PISTACJI

[Mango cheesecake with white chocolate and pistachio powder]

19 PLN

Jeśli posiadają Państwo jakiegokolwiek alergie bądź ograniczenia żywieniowe, prosimy o informację. Będziemy starali się smacznie zastąpić wybrane składniki potraw.

If You have any allergies or other restrictions please let us know and we will prepare your dish so that you can enjoy it.