

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

OMUŁKI W TEMPURZE Z SOSEM TATARSKIM

[Tempura mussels with tartar sauce]

32 PLN

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]

56 PLN

CHRUPIĄCE PIEROŻKI WONTON Z TUŃCZYKIEM I RICOTTĄ z sosem sezamowo-ostrygowym i sriracha-mayo

[Crispy wonton dumplings with tuna and ricotta with sesame-oyster sauce and sriracha-mayo]

42 PLN

TATAR Z PRZEGRZEBKĄ Z PAPAJĄ, PUDREM Z CZOSNKU, TOBIKO,

oliwą pietruszkową i siankiem z pora

[Scallop tartare with papaya, garlic powder, tobiko with parsley oil and leek hay]

43 PLN

TATAR Z PODWĘDZANEGO ŁOSOSIA z awokado, papają, mango i pomarańczą w sosie soya - teriyaki

z mayo wasabi i wontonami

[Smoked salmon tartare with avocado, papaya, mango and orange in soy and Teriyaki with wasabi mayo and wontons]

49 PLN

CARPACCIO Z OŚMIORNICY Z TŁUCZONYMI ZIEMNIAKAMI PO GALICYJSKU z wędzona papryką, cebulkami borettane, oliwą z chili, pesto z rukoli i pomidorkami cherry

[Octopus carpaccio with Galician-style potatoes, smoked paprika, borettane onions, chili oil, arugula pesto and cherry tomatoes]

49 PLN

SAŁATKI salads

SAŁATKA Z GRILLOWANYMI KALMARAMI BABY W MIODZIE,

fetą, suszonymi pomidorami, papryką, pestkami słonecznika i oliwkami

[Salad with grilled baby calamari in honey, feta cheese, sun-dried tomatoes,]

58 PLN

SAŁATKA Z KREWETKAMI BLACK TIGER W TERIYAKI I SEZAMIE, AWOKADO,

suszoną wołowiną, winogronem, płatkami migdała i granatem

[Salad with black tiger prawns in teriyaki and sesame seeds, avocado, dried beef, grapes, almond flakes and pomegranate]

60 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

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 69 PLN
[shrimps fried with garlic, chilli and parsley]

- duszone z ziemniakami, jarmużem i chorizo aromatyzowane skórka limetki 74 PLN
[fried shrimps with potatoes, kale and chorizo flavored with lime]

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

KREWETKI BLACK TIGER Z GRILLA w chimichurri na risotto ze szparagami i szafranem 75 PLN
z pudrem z orzechów ziemnych i płatkami suszonego tuńczyka
[Grilled black tiger shrimps in chimichurri on risotto with asparagus and saffron with peanut powder and dried tuna flakes]

STEK Z MIECZNIKA na gnocchi w sosie z szyszek rakowych i koperku 89 PLN
z azjatyckimi grzybami shitake i nameko i chrustem z makaronu ryżowego
[Swordfish steak on gnocchi in crayfish and dill sauce with Asian shitake and nameko mushrooms]

STEK Z KALMARA NA PUREE TRUFLOWYM ze szparagami i sosem borowikowym 75 PLN
[Squid steak with truffle puree, asparagus and porcini mushrooms sauce]

STEK Z TUŃCZYKA 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 BOROWIKOWYM RISOTTO z sałatką z marynowanego kopru włoskiego 110 PLN
i pudrem z pistacji
[Scallops on a porcini mushrooms risotto with pickled fennel salad and pistachio powder]

MACKA OŚMIORNICY Z GRILLOWANYMI TRUFLOWYMI ZIEMNIAKAMI 125 PLN
pikantną salsą pico de gallo, chipsami z topinambutu i podwędzaną papryką
[Octopus tentacle with grilled truffle potatoes, spicy pico de gallo salsa, Jerusalem artichoke chips and smoked peppers]

HOMAR Z GRILLA Z ZIEMNIAKAMI STEAK HOUSE w pietruszce i parmeżanie, grillowaną kolbą kukurydzy 215 PLN
sałatką sezonową, chipsami wonton i domowymi sosami bazyliowym mayo, ketchupem i aioli piri piri
[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 60 PLN
[Bao with pork, kimchi, sriracha mayo sauce, spring onions, sesame seeds and roasted onion]

STEK Z ROSTBEFU z warzywami z grilla i frytkami, z sosem kilpatrick i chimichurri 89 PLN
[Roast beef steak with grilled vegetables and fries, with kilpatrick sauce and chimichurri]

PASTA

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

RAVIOLI Z MIĘSEM HOMARA i fondem z langusta, z ricottą w sosie maślanym z pudrem z oliwek 76 PLN
[Ravioli with lobster with langoustine fond, with ricotta in butter sauce with olive powder]

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