



momo

Drodzy Goście nasze dania są przygotowywane od podstaw ze świeżych, nie przetworzonych produktów, a nasi kucharze wkładają serce i pasję w każdą przygotowaną potrawę, dlatego w godzinach szczytu czas oczekiwania może być wydłużony nawet do 1h. Standardowy czas oczekiwania wynosi 15-25 min w zależności od dania.

ZUPA DNIA

Caldo Verde 20 pln

PRZYSTAWKA

Ostryga zapiekana pod parmezanową kruszonką 16 pln

Oyster baked under parmesan

Tatar z lososia z czerwoną cebulą i kaparami 28 pln

Salmon tartare with red onion and capers

DANIA GŁÓWNE

Dorada z pieca z ziemniakami steak house z sosem jogurtowym i sałaką z serem provolone 48 pln

Baked Sea Bream with steak house potatoes, yoghurt sauce and salad with provolone cheese

Filet z lososia na szpinaku duszonym z gorgonzolą z orzechami włoskimi i kuskusem 46 pln

Salmon fillet on spinach stewed with gorgonzola cheese, walnuts and couscous

Mule po marynarsku 40 pln

Mussels ala marinara

Kilogramowa uczta z muli 70 pln

Kilo of mussels

Seafoodowa uczta 175 pln

[dorada, ośmiorniczki baby, krewetki Black Tiger, mule]

Seafood feast

Półmisek owoców morza 80 pln

Seafood plate

WINO

Henry Fessy; szczep Gamay Noir, Francja

Wino czerwone, wytrawne. Dominują aromaty świeżych czerwonych owoców z delikatnymi nutami przypraw.

Butelka 75 pln/kieliszek 16 pln

Bailly Lapierre; szczep Chardonnay, Pinot Noir

Wino białe musujące. Aromaty dojrzałych owoców pestkowych, słodkich migdałów

Butelka 180 pln