

— ZUPA

Bouillabaisse

300 ml / 200 g • 48 zł

bulion rybny z pomidorami i szafranem, krewetki 31/40, vongole, mule, 2 rodzaje ryb, grzanka z sosem paprykowym

(alergeny: skorupiaki, soja, gluten, mleko)

Zupa dnia

Zapytaj obsługę, jaką zupę mamy dziś w ofercie.

— PRZYSTAWKI

Carpaccio

150 g / 100 g • 60 zł

cienkie plastry polędwicy wołowej, oliwki, Grana Padano, owoce kaparów, rukola, pieczywo*

(alergeny: mleko, gluten*)

Tatar wołowy

130 g / 100 g • 62 zł

grubo siekana polędwica wołowa, szalotka, ogórek w jalapeño, ziarna gorczycy, majonez z pieczonej cebuli, konfitowane podgrzybki, chipsy z topinamburu, pieczywo*

(alergeny: jaja, soja, mleko, gorczyca, gluten*)

Pikantne krewetki Black Tiger

5 sztuk • 76 zł

kulki krabowe, sałaty zielone, ogórek, rzodkiewka, pieczywo*

(alergeny: skorupiaki, soja, mleko, gorczyca, gluten*)

— DESKI

Deska serów V

4 rodzaje sera • 160 zł

- ser Bursztyn (100 g)
 - ser Brie Crémère de France (100 g)
 - ser lazur błękitny (100 g)
 - ser Gruyere Entremont (100 g)
- oliwki z pestką (6 sztuk), orzechy w karmelu
- (alergeny: mleko, orzechy)

Deska mięs

3 rodzaje mini kanapek • 180 zł

- szarpana wieprzowina, majonez z pieczonej cebuli, ogórki w jalapeño (6 sztuk)
 - parfait z kaczych wątróbek, konfitura z cebuli (6 sztuk)
 - tatar wołowy z piklami (6 sztuk)
- (alergeny: mleko, gluten, jaja, soja)

* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.

V – wegetariańskie, VE – wegańskie

— DANIA GŁÓWNE

Mezzelune al Parmigiano Reggiano **V**

300 g / 9 sztuk • 56 zł

rydze z ziołami, mascarpone, liście szpinaku

(alergeny: jaja, mleko, gluten, soja)

Pieczony burak w cieście francuskim **V**

500 g / 300 g • 52 zł

ser solankowy, marynowana cukinia, żel owocowy, liście szpinaku, pikle, salsa verde

(alergeny: mleko, gluten, soja)

Halibut z vongolami

440g / 200g • 94 zł

sos veloute z creme fraiche, cukinia, ogórek zielony, oliwa ziołowa, tłuczone ziemniaki z salsą verde

(alergeny: mleko, skorupiaki, soja)

Tradycyjny schabowy z jajkiem sadzonym

500g / 180g • 60 zł

zasmażane buraki, tłuczone ziemniaki z salsą verde, koperek

(alergeny: jaja, gluten, mleko)

Kurczak Supreme z portobello

430 g / 140 g • 59 zł

portobello konfitowane w maśle, sos na bazie wina madera, liście szpinaku, tłuczone ziemniaki z salsą verde, zioła

(alergeny: mleko, soja, seler, gluten)

Stek z polędwicy wołowej

460 g / 200 g • 160 zł

autorskie masło smakowe, grillowana papryka Ramiro, pieczona szalotka, salsa verde, sos demi glace, ziarna, ser solankowy, frytki

(alergeny: mleko, gluten*)

* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.

— SAŁATKI

Sałata Cezar:

— z krewetkami 31/40*

400g / 6 sztuk • 68 zł

— z kurczakiem

490g / 130g • 56 zł

sałata rzymska, sałaty zielone, sos anchois kaparami, pomidorki koktajlowe, parmezan, rzodkiewka, pieczywo

(alergeny: mleko, soja, gorczyca, gluten, skorupiaki*)

Sałata z wątróbką drobiową w nalewce z derenia

400g / 200g • 50 zł

sałaty zielone, pomidorki koktajlowe, sos dijon, bekon, owoce, szczypior, grillowana cukinia, parmezan, pikle, pieczywo

(alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca)

Sałata z grillowanym kozim serem **V**

450g / 80g • 60 zł

sałaty zielone, grillowana cukinia, pomidorki koktajlowe, orzechy w karmelu, owoce, pikle, pieczywo*

(alergeny: gorczyca, orzechy, gluten*)

V – wegetariańskie, **VE** – wegańskie

— DESERY

Fondant czekoladowy **V**

300 g • 36 zł

porcja lodów, wiśnie w sherry na ciepło
(alergeny: jajka, mleko, gluten, orzechy)

Tartaletka z kremem pistacjowym **V**

200 g • 36 zł

konfitura z mirabelki i rozmarynu, sorbet
cytrynowo-rozmarynowy
(alergeny: orzechy, jajka, gluten, mleko)

SERWUJEMY TAKŻE
DANIE DLA DZIECI

Zapytaj obsługę, co mamy dziś
w ofercie.

ZESTAW
WEEKENDOWY

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE
+
DESER

74 ZŁ

soboty i niedziele
do 17:00

CENY NIE ZAWIERAJĄ
SERWISU.

SMAKOWAŁO?

Prosimy, oceń nas na Google.



DZIĘKUJEMY!