

## — ZUPA

### Zupa dnia

Zapytaj obsługę, jaką zupę mamy dziś w ofercie.

## — PRYZYSTAWKI

### Carpaccio

150 g / 100 g • 62 zł

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

(alergeny: laktoza, gluten\*)

### Tatar wołowy

130 g / 100 g • 64 zł

grubo siekana polędwica wołowa, szalotka, ogórek w jalapeño, ziarna gorczyca, majonez z pieczonej cebuli, konfitowane podgrzybki, pieczywo\*

(alergeny: jajka, soja, laktoza, gorczyca, gluten\*)

### Pikantne krewetki Black Tiger

5 szt. • 78 zł

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

(alergeny: skorupiaki, soja, laktoza, gorczyca, gluten\*)

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

**V** – wegetariańskie

**VE** – wegańskie

## — DESKI

### 1. DESKA MIX

Cena całej deski • 220 zł

- Oliwki Riviera w ziołach **V**  
1 szt. / 70 g / 100 g • 36 zł  
ser ricotta, grzanka  
(alergeny: gluten\*, laktoza)
- Kulki z czarnej soczewicy z ziarnami w panko **VE**  
6 szt. / 120 g • 36 zł  
marynowany ogórek, rzodkiewka, jogurt jalapeño  
(alergeny: gluten\*, laktoza, soja)
- Krewetki torpeda  
6 szt. • 52 zł  
majo sriracha z mango i kolendrą  
(alergeny: jajka, laktoza, skorupiaki)
- Szaszłyk z krewetką  
3 szt. • 68 zł  
krewetka 16/20, łosoś (20 g), majo sriracha z mango i kolendrą  
(alergeny: soja, jajka, laktoza, skorupiaki)
- Frytki z batata **VE**  
250 g • 28 zł  
sos do wyboru  
(alergeny: jajka, laktoza)

### 2. DESKA MIĘS

Cena całej deski • 180 zł

- Tatar wołowy (rozbeł)  
100 g • 46 zł  
szalotka, ogórek jalapeño, gorczyca, grzanka  
(alergeny: gorczyca, gluten)
- Grillowany kotlet wieprzowy z sosem bbq  
300 g • 56 zł  
(alergeny: gluten, soja)
- Pieczony rozbeł z rozmarynem  
100 g • 46 zł  
sos paprykowowo-ziołowy, grzanki  
(alergeny: gluten, jajka, laktoza)
- Frytki  
200 g • 32 zł  
sos serowy 150 g, bekon 20 g, szczypiorek  
(alergeny: gluten, laktoza)

## — DANIA GŁÓWNE

### Casarecce z owocami morza

500 g • 74 zł

mule 6 szt., krewetki 31/40 6 szt., kalmary 6 szt., masło krewetkowe, redukcja pomidorowa, chilli, czosnek, natka pietruszki, pomidory concasse

(alergeny: gluten, laktoza, skorupiaki, jajka, soja)

### Kremowa czarna soczewica z imbirem **VE**

500 g • 46 zł

brunoise z warzyw (seler nać, por, rzodkiewka, kalarepa, ogórek w jalapeño), edamame, zioła, kolendra, ziarna

(alergeny: soja)

### Łosoś z mulami i kawiozem

460 g / 150 g • 98 zł

sos beurre blanc, fregola z papryką ramiro i czosnkiem, oliwa ziołowa

(alergeny: gluten, laktoza, skorupiaki, soja)

### Kurczak Supreme z sosem blanquette i portobello

430 g / 140 g • 59 zł

zioła, ziemniaki z salsa verde

(alergeny: gluten, laktoza, soja, seler)

### Kaczka pierś z sosem Sangria

400 g / 180 g • 97 zł

sos na bazie wina typu Cotes-du-Rhone, wątróbka drobiowa, dziki brokuł, glazurowana marchewka, zioła, ziemniaki z salsa verde

(alergeny: seler, soja, laktoza)

### 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: gluten\*, laktoza)

## — SAŁATKI

### Sałatka Cezar – z kurczakiem

490 g / 130 g • 56 zł

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

(alergeny: gluten, laktoza, soja, gorczyca, ryby)

### Sałatka z wątróbką drobiową w nalewce z derenia

400 g / 200 g • 52 zł

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

(alergeny: gluten, seler, laktoza, gorczyca)

### Sałatka z grillowanym kozim serem **V**

450 g / 80 g • 64 zł

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

(alergeny: gorczyca, gluten\*, orzechy)

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

**V** – wegetariańskie  
**VE** – wegańskie

## — DESERY

### Fondant czekoladowy

300 g • 36 zł

porcja lodów, sezonowe owoce,  
żel owocowy

(alergeny: gluten, jajka, laktoza, orzechy)

### Karmelizowana chałka w miodzie

300 g • 36 zł

nugatowy krem mousseline,  
konfitura z czarnej porzeczki,  
lody śmietankowe

(alergeny: gluten, laktoza, orzechy)

SERWUJEMY TAKŻE  
DANIE DLA DZIECI

Zapytaj obsługę,  
co mamy dziś w ofercie.

## ZESTAW WEEKENDOWY

ZUPA  
+  
DANIE GŁÓWNE  
+  
DESER

**74 ZŁ**

---

**SOBOTY** do 17:00  
**NIEDZIELE** cały dzień

CENY NIE ZAWIERAJĄ  
SERWISU.

ZACHĘCAMY DO WYSTAWIENIA  
NAM OPINII GOOGLE



Dziękujemy i zapraszamy ponownie!