

SPECIALS MENU

PRZYSTAWKA

CARPACCIO Z ŁOSOSIA Z ROSZPONKĄ I ORZEŻWIAJĄCĄ SALSĄ Z MELONA, POMARAŃCZY I GRANATU
40 PLN

KREWETKA TYGRYSIA NA FILE MIGNON Z ŻELEM CYTRYNOWYM I JAGODOWYM CULINES
55 PLN

ZUPA

KREM Z ZIELONYCH SZPARAG Z PIANKĄ Z SERA KOZIEGO
35 PLN

KREOLSKA ZUPA KOKOSOWA Z KURCZAKIEM
30 PLN

SAŁATKA

SAŁATKA Z SEREM HALLUMI I NOWALIJKAMI POD BAZYLIOWYM DRESINGIEM
40 PLN

SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI CAJUN
55 PLN

SAŁATKA NA BAZIE SAŁATY LODOWEJ, ANANASA, PAPRYKI Z PŁATKAMI KURCZAKA ZROSZONA ORIENTALNYM VINEGRETEM
Z DODATKIEM ZIAREN SEZAMU PODANA Z TOSTOWANĄ BAGIETKĄ
45 PLN

SAŁATKA Z JABŁKOWEGO SADU
KOMPOZYCJA SAŁAT, PŁASTRY JABŁEK, KARMELIZOWANA CEBULA, SUSZONA ŻURAWINA, SER PLEŚNIOWY,
POSYPANA PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGDAŁÓW, POLANA MALINOWYM VINEGRETEM, PODANA Z PIECZONĄ BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ
40 PLN

MAKARON

GNOCCHI Z SOSEM Z PALONEGO MASŁA, SZAŁWI, PANCETTY I ORZECHÓW WŁOSKICH
35 PLN

POLIKI WOŁOWE UŁOŻONE NA PAPPARDELLE SKĄPANYCH W SOSIE Z PORTOBELLO
55 PLN

DANIE GŁÓWNE

SZNYCEL WIEDEŃSKI Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI Z BOCZKIEM I KMINKIEM PODANY Z SAŁATKĄ OGRODOWĄ
80 PLN

PIECZONA PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO NA PUREE MARCHEWKOWO-IMBIROWYM Z KALAFIEM ROMANESCO
55 PLN

POŁĘDWICA Z DORSZA UWIEŃCZONA KREWETKĄ TYGRYSIĄ NA MUSIE Z ZIELONEGO GROSZKU I BOBU
PODANA Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI, MARCHEWKA MINI
75 PLN

DESKA STEKÓW 300G
POŁĘDWICA, ANTRYKOT, ROSTBEF
PODANE Z SOSIE WHISKEY I ROQUEFORT, Z FRYTKAMI STEKOWYMI I KRĄŻKAMI CEBULOWYMI
130 PLN

PÓŁMISEK ŚRÓDZIEMNOMORSKI Z OWOCAMI MORZA
(DUŻY PÓŁMISEK Z SPAGHETTI AGLIO E OLIO, 2 SZT. KREWETKA TYGRYSIA W PANCERZU,
2SZT. OŚMIORNICA MACKA, MIESZANKA OWOCÓW MORZA, 4 SZT. MULE I 4 SZT. KREWETKA BEZ PANCERZA)
160 PLN

DESER

CRUSH BEZOWY Z SORBETEM LIMONKOWYM I MALINKĄ (DESER Z POKRUSZONEJ BEZY Z SORBETEM Z LIMONKI
UDEKOROWANE MALINAMI I MAKARONIKAMI)
30 PLN

CZEKOLADOWA DONICZKA Z OWOCAMI KREMEM ŚMIETANKOWYM DOPRAWIONYM MASCARPONE I JADALNĄ ZIEMIĄ
30 PLN

SPECIALS MENU

STARTERS

SALMON CARPACCIO WITH LAMB'S LETTUCE AND REFRESHING MELON, ORANGE AND POMEGRANATE SALSA
40 PLN

TIGER SHRIMP ON FILET MIGNON WITH LEMON AND BLUEBERRY GEL
55 PLN

SOUPS

CREAM OF GREEN ASPARAGUS WITH GOAT CHEESE FOAM
35 PLN

CREOLE COCONUT SOUP WITH CHICKEN
30 PLN

SALADS

MIXED GREENS SALAD WITH HALLOUMI CHEESE AND BASIL DRESSING
40 PLN

CAESAR SALAD WITH CAJUN SHRIMP
55 PLN

SALAD WITH ICEBERG LETTUCE, PINEAPPLES, PEPPERS TOPPED WITH SLICED GRILLED CHICKEN, SESAME SEEDS,
ORIENTAL VINAIGRETTE, SERVED WITH TOASTED BAGUETTE
45 PLN

APPLE GROVE SALAD COMPOSED OF MIXED LETTUCE, SLICED TART APPLES, CARAMELISED ONION, DRIED CRANBERRY,
BLUE CHEESE, SPRINKLED WITH ROASTED ALMOND FLAKES, TOPPED WITH RASPBERRY VINAIGRETTE,
SERVED WITH TOASTED GARLIC BAGUETTE
40 PLN

PASTAS

GNOCCHI WITH BURNED BUTTER, SAGE, PANCETTA, TOPPED WITH WALNUTS
35 PLN

BEEF CHEEKS OVER PAPPARDELLE IN PORTOBELLO MUSHROOM SAUCE
55 PLN

MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL WITH CUMIN AND BACON SAUTÉED POTATOES AL FOURNO, SERVED WITH A GARDEN SALAD
80 PLN

BAKED CORN FED CHICKEN BREAST OVER CARROT AND GINGER PURÉE WITH ROMANESCO CAULIFLOWER
55 PLN

COD FILLET TOPPED WITH TIGER SHRIMP OVER GREEN PEA AND FAVA BEAN MOUSSE, POTATOES FROM THE OVEN, MINI CARROTS
75 PLN

STEAK BOARD SAMPLER (300g)
BEEF TENDERLOIN, ENTRECÔTE, STRIPLOIN SERVED WITH WHISKEY SAUCE AND ROQUEFORT SAUCE,
SERVED WITH STEAK FRIES AND ONION RINGS
130 PLN

SEAFOOD SAMPLER

SPAGHETTI AGLIO OLIO, TIGER SHRIMP WITH PANCETTA (2 PIECES), OCTOPUS (2 PIECES), FRUTTI DE MARE MIX,
MUSSELS (4 PIECES), SAUTÉED TIGER SHRIMP (4 PIECES)
160 PLN

DESSERTS

MERINQUE CRUSH WITH LIME AND RASPBERRY SORBET (LIME AND RASPBERRY SORBET SERVED OVER CRUMPLED MERINGUE)
30 PLN

CHOCOLATE FLOWER POT FILLED WITH FRESH SEASONAL FRUITS, BUTTERCREAM AND MASCARPONE FILLING,
AND CRUSHED OREO COOKIE
30 PLN