

# KUCHNIA PEŁNA SŁONCA I MORZA

## PRZYSTAWKI

### Starters

Tatar z tuńczyka 65 zł  
*Tuna tartare*

Guacamole/ majonez mango/ żel yuzu  
*Guacamole / mango mayonnaise / yuzu gel*

## SALATKA

### Salad

Salatka z krewetkami w panko 57 zł  
*Salad with panko-crusted shrimp*

Awokado/ mango/ papryka padron/ majonez mango  
*Avocado / mango / Padrón peppers / mango mayonnaise*

## ZUPA

### Soup

Zupa Minestrone 29 zł  
*Minestrone Soup*

Grana Padanio/ oliwa/ Focaccia  
*Grana Padano / olive oil / focaccia*

Deska przekąsek z humusem dla 2 os 140 zł  
*Appetizer platter with hummus for 2 people*

Szynka Serrano/ nadziewana papryka/ ser dojrzewający/ hummus/ oliwki /orzechy / grissini/ focaccia  
*Serrano ham / stuffed peppers / aged cheese / hummus / olives / nuts / grissini / focaccia*

## DANIA GŁÓWNE

### Mains

Lasagne z owocami morza 44 zł  
*Seafood lasagna*

Pomidory/ beszamel/ grana padano  
*Tomatoes / béchamel / Grana Padano*

Miecznik z grilla 64 zł  
*Grilled swordfish*

Cytrusowe puree / koper włoski/ salsa pomidorowa  
*Citrus purée / fennel / tomato salsa*

Królik w szynce Serrano 69 zł  
*Rabbit with Serrano ham*

Puree z selera/ fasolka szparagowa/ migdały/ bakłażan/ oliwa szczypiorkowa/ sos musztardowy  
*Celery root purée / green beans / almonds / eggplant / chive oil / mustard sauce*

## DESER

### Dessert

Tarta malinowa 32 zł  
*Raspberry tart*

Krem waniliowy/ pieczona biała czekolada/ żel yuzu  
*Vanilla cream / roasted white chocolate / yuzu gel*

Powyżej 6 osób nie dzielimy rachunku  
*We don't split the bill for more than 6 people*

