

FISH WEEKEND

Najświeższe ryby, owoce morza i dobrane wina

Tatar z łososia

Chrupiące karczochy/kapary/kolendra/żółtko confit 27 zł

Soave 14 zł • Daphne 17 zł

Mule w białym winie

małże 250gr/bagietka 34 zł

La Boheme 20 zł • Chenin Blanc 16 zł

Stek z łososia

Risotto z sepia/groszek/jarmuż/burak/curry 43 zł

Chardonnay Rechsteiner 14 zł • Daphne 17 zł

Sandacz

Ziolowa kruszonka/sos aioli/pieczone warzywa 46 zł

Le Poggie Bianco 14 zł • Daphne 17 zł

Grilowany okoń morski

Ziolowe masło/sos z pomidorków cherry/rozmarynowe ziemniaki 46 zł

Chenin Blanc 16 zł • La Boheme 20 zł

FISH WEEKEND

The best fish, sea-food and selected wines

Salmon tartare

Artichokes/coriander/capers/egg yolk confit 27 zł

Soave 14 zł • Daphne 17 zł

Mussels in white wine sauce

mussels/baguetta 34 zł

La Boheme 20 zł • Chenin Blanc 16 zł

Salmon steak

Risotto with squid ink/peas/kale/beetroot/curry 43 zł

Chardonnay Rechsteiner 14 zł • Daphne 17 zł

Pike perch

Roasted vegetables/aioli sauce/herbal crumble 46 zł

Le Poggie Bianco 14 zł • Daphne 17 zł

Sea bass

Herbal butter/cherry tomatoes sauce/potatoes in rosemary 46 zł

Chenin Blanc 16 zł • La Boheme 20 zł