

FISH WEEKEND

Najświeższe ryby, owoce morza i dobrane wina
Od czwartku do niedzieli lub do ostatniej sztuki

Ostryga Fine de Claire No 2

Ostryga/ocet winny/szalotka/szczypiorek 15 zł (1 szt)/43 zł (3 szt)/75 zł (6 szt)

Cioppino

Zupa z ryb i skorupiaków, pomidory, przyprawy korzenne 25 zł

Łosoś gravlax

Chlebek bananowy/pikle/winegret/konfitura cytrynowa 28 zł

Małże Św. Jakuba (przegrzebki)

Espuma z pieczonych ziemniaków/cielęcy demi-glace/szczypiorek 55 zł

Jesiotr

Fenekul/demi-glace z kurczaka/kalafior na 3 sposoby 65 zł

FISH WEEKEND

The best fish, sea-food and selected wines
Thursday-Sunday or until the last piece

Oyster Fine de Claire No 2

Oyster/vinegar/shallot/chive 15 zł (1 pc)/43 zł (3 pcs)/75 zł (6 pcs)

Cioppino

Fish soup, tomatoes, spices 25 zł

Salmon gravlax

Banana bread/pickles/lemon confit 28 zł

Scallops (Cocquilles St. Jacques)

Espuma of baked potatoes/veal demi-glace/chive 55 zł

Sturgeon

Fennel/chicken demi-glace/cauliflower 65 zł

FISH WEEKEND

The best fish, sea-food and selected wines

Tuna

Tatar/guacamole/goat cheese/tomato pesto 41 zł

Soave 14 zł • Daphne 17 zł

Octopus

Lemon aioli/potato fries 65 zł

Soave 14 zł • Daphne 17 zł

Wild trout

Filet /sauce meuniere/almonds/green-peas/potatoes 56 zł

La Boheme 20 zł • Chenin Blanc 16 zł

Skrei

Loin of Skrei/boullabaise/vegetables 48 zł

La Boheme 20 zł • Chenin Blanc 16 zł

Tagliatelle in papilottes

Tagliatelle nero di seppia/sea food 45 zł

Chardonnay Rechsteiner 14 zł • Daphne 17 zł

Risotto

Risotto with shrimps and safrane 45 zł

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

Zielona kruszonka/sos aioli/pieczone warzywa 46 zł

Le Poggie Bianco 14 zł • Daphne 17 zł

Grilowany okoń morski

Zielone 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/baguette 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