

MENU WIECZOROWE

TAPAS & ANTIPASTI

Antipasto capra	25
ser kozi, brzoskwinia, figa, dressing balsamiczny, domowa focaccia	
Antipasto tricolore	25
Burrata, pomidorki cherry, oliwa EV, bazylija, domowa focaccia	
Antipasto ficotto	25
Prosciutto, figa, rukola, dressing balsamiczny, domowa focaccia	
Baweta usuzukuri	25
carpaccio wołowe, sos umami	
Ogórek po koreańsku	18
pikantny sos na bazie sosu sojowego, czosnku, chili, bazylii i kolendry	
Ich i nasze sery	19
marmolada z palonej cebuli	
Pasztet księcia Monako z Membrillo	28
sos kumbryjski, galaretka z pigwy, grillowana focaccia	
Magentowy tatar na grillowanej focacci	29
majonez szczypiorkowy, żółtko konfitowane	
Tatar z łososia na chrupce ryżowej	29
orientalna marynata sweet&spicy, sezam, chrupka ryżowa	
Tapas gravlax	29
łosoś marynowany po norwesku, dressing miodowo-musztardowy z kaparami i koperkiem, palona pomarańcza, crostini orkiszowe	



PRZYSTAWKI

Tatar wołowy	52
majonez szczypiorkowy, żółtko konfitowane	
Tatar na grubo	46
picanha, sos hot umami, kwaśna śmietana	
Tatar z łososia	49
orientalna marynata sweet&spicy, sezam, konfitowane żółtko, majo szczypiorkowe, chrupka ryżowa	
Gravlax	49
łosoś marynowany, dressing miód-musztarda-kapary-koperek, palona pomarańcza, crostini orkiszowe	

SŁODKOŚCI

Domowe ciasto	17
Magentowe mini brownie, puder malinowy	15



FOOD FESTIVAL, czyli 5-cio daniowa paleta degustacyjna, szczegóły u obsługi

LUNCHE, od Pn do Pt między 12:00 a 17:00

WSZYSTKIE PIĄTKI I SOBOTY z DJ-em

KOLOROWY TYDZIEŃ #WRZUCNARÓŻ, codziennie inna promka