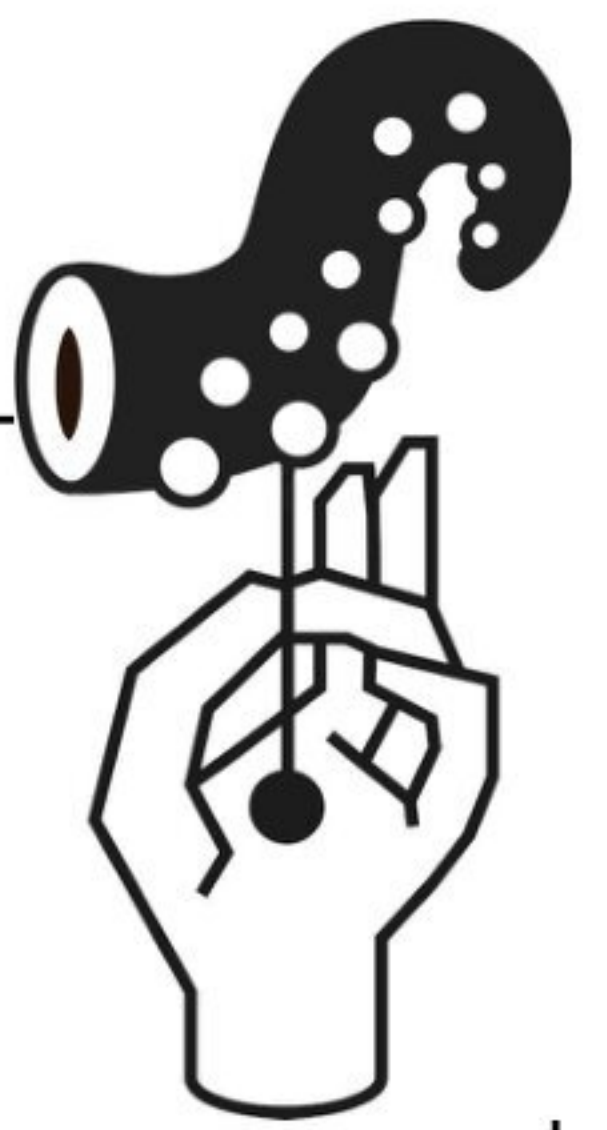




BY MICHAŁ RUDNICKI



OSTRYGA

Creuse nazywane japońskimi, zostały sprowadzone do Oosterschelde z Japonii w 1970 roku.
Słona, krucha, podana saute lub z dressingiem.

saute	1/3szt. 18/50zł	róża i hibiskus	1/3szt. 22/60zł	gruszka i ocet	1/3szt. 22/60zł	wino i cebula	1/3szt. 22/60zł
-------	--------------------	--------------------	--------------------	-------------------	--------------------	------------------	--------------------

START do dzielenia się

Grzyby w tempurze wege dashi majo wasabi	29 zł	Tatar świeca wołowa/enoki gochujang//wasabi ogórek//szczypiorek focaccia	49 zł	Tatar z tuńczyka ^{LF} marakuja//pomidor bonito//nori kolendra//focaccia	59 zł	Ceviche z dorady ^{LF GF} mleko kokosowe kolendra czerwona cebula	42 zł
Pak choi ^{GF WEGE} masło sos sojowy/ tamaryndowiec/ sezam	29 zł	Ziemniaczki po kanaryjsku ^{GF WEGE} z wasabi majo	24 zł	Niszyn-śledź ziemniaki / wasabi ogórek kiszony focaccia	29 zł	PLANTAN ^{GF, WEGE} tandori masala z labehem	32 zł

zupy, rameny i pho

Zupa z zielonej soczewicy ^{GF VEGAN} mleko kokosowe // kolendra // chili	29 zł
Zupa pho ^{GF LF} wołowina // makaron ryżowy // kietki fasoli // kolendra // limonka	45 zł
Ramen wieprz ^{GF LF} miso // cebula // nori // tea egg // sezam // sos sojowy	46 zł

BABY KALMARY

nasz klasyk z fryty, obtoczone w mące ryżowej, serwowane z wasabi majo. ^{GF}	49 zł
na maśle z miso // czosnek // chili // zioła // focaccia	49 zł
z boczkiem sous vide // masło // chili // czosnek // zioła // focaccia	59 zł

KREWETKI

masło // czosnek // chilli // zioła focaccia 3/6 szt. 39/59 zł	kimchi // gochujang // masło // szczypiorek focaccia 3/6 szt. 39/59 zł	mango // czosnek // chilli // szalotka focaccia 3/6 szt. 39/59 zł	mleko kokosowe // liście kafiru focaccia 3/6 szt. 39/59 zł
--	--	---	--

Mule Omutki Muszle + grubo siekane frytki z dashi 16 zł			
Classico 250/500g czosnek//chili//wino//zioła//focaccia			49/69 zł
Kimchi 250/500g gochujang//masło//szczypiorek//focaccia			49/69 zł
GlonY wakame i nori 250/500g masło//czosnek//chili//focaccia			49/69 zł
Ser kozia chmurka by Rudnicki i wasabi 250/500g mleko kokosowe // focaccia			49/69 zł
Dania Główne			
Grubo siekane frytki z dashi i wasabi majo.			22 zł
Pierozki gyoza ^{GF WEGAN} kapusta pekińska // grzyby mun // czosnek // olej sezamowy // sos sojowy // wakame			44 zł
Pierozki gyoza z wieprzem ^{GF} czosnek // olej sezamowy // sos sojowy // wakame			44 zł
Toppoki ^{GF WEGAN} ryżowe kluski // kimchi Dejwa // śmietanka // wegan daszi // gochujang			39 zł
Stek z tuńczyka ^{GF} sałatka ponzu // mango // tahini // wakame // chrupka ryżowa *OPCJA z chimichurri			109 zł
Antrykot wołowy sous vide ^{GF} masło miso // wasabi // fryty z mayo wasabi *OPCJA z chimichurri			109 zł
Dorada ^{GF} chimichurri // fryty // sałatka z wakame			89 zł
Ośmiornica ^{GF} curry // warzywa // dwie macki // smażony ryż z jajkiem *OPCJA z chimichurri			199 zł
Maślana buła i kura *musztarda miso // sos serowy // nachos // boczek // ogórek // sałata *gochujang // colesław z tykwą // bbq // ogórek *do wyboru			44 zł
Maślana buła i szarpany boczniak *musztarda miso // sos serowy // nachos // ogórek // sałata *gochujang // colesław z tykwą // bbq // ogórek *do wyboru			44 zł
BUŁECZKI BAO BAO BAO 2X SZTUKI świeże warzywa/ musztarda miso/ ketjap manis limonka			
KROKIET WOŁOWY	59 zł	SZARPANY BOCZNIAK	49 zł
KREWETKA W TEMPURZE	69 zł	BOCZEK SOUS VIDE	49 zł
DESERY			
Sernik z kremem sezamowym ketjap manis.			25 zł
Owoce z białą czekoladą, owczą wełną i liczi. ^{GF}			22 zł
Kluski ryżowe z twarogiem i bananem. ^{GF}			22 zł

TAPAS

OLIWA Z OLIWEK (50ML)	7ZŁ	FOCACCIA (200G)	10ZŁ
GRECKIE OLIWKI KALAMATA (200G)	24ZŁ	WASABI/SRIRACHA MAYO (50ML)	7ZŁ
SZYNKA SERRANO(100G) Hiszpańska szynka podsuszana tradycyjnymi metodami w specyficznym klimacie na terenie Katalonii, Kastyliei i Estremadury. +focaccia (100g)	25ZŁ	CHORIZO CULAR (50G) Wysokokaloryczna odmiana hiszpańskiej kiełbasy, produkowana wyłącznie z szynki świń iberyjskich.	12ZŁ
TRZY SERY(150G) *gorgonzola dolce *taleggio *rumianek-krowi z białą pleśnią, w trakcie produkcji do mleka dodawany jest pyłek rumianku +focaccia (100G) + oliwa (50ML)	43ZŁ	WĘDZONY SER GRAVIERA(50G) Twardy ser z krety, z mleka owczego. Długi czas dojrzewania pozwala uzyskać niepowtarzalny aromat. Jego smak to idealne połączenie słonego i słodkiego.	15ZŁ
GORGONZOLA DOLCE (100G) Miękki ser pleśniowy, produkowany na terenie Lombardii. Dojrzewa od 3 do 6 miesięcy. Bardzo kremowy, z intensywnym grzybowym aromatem.	18ZŁ	SER MANOURI (100G) Tradycyjny ser grecki z Peloponezu, wyrabiany jest serwatki po produkcji fety. Kremowy, delikatny, lekko cytrusowy.	20ZŁ
HISZPAŃSKIE OLIWKI GAZPACHO/PAPRYKOWE (200G) (MIX HISZP/GRECKI- 22ZŁ)	18ZŁ	TALEGGIO (100G) Jeden z najstarszych włoskich serów miękkich. Krowi, podpuszczkowy, intensywny.	17ZŁ
GORGONZOLA (100G)	20ZŁ	WRINKLE-ZMARSZCZKA (100G)	20ZŁ
*ser podpuszczkowy krowi, rasa czarno biała *kultury startowe meso lactic, kultury jogurtowe *pleśń penicillium roqueforti		*świeży ser kozi z mleka kozy anglonubijskiej *pleśń geotrichum candidum *3 rodzaje drożdży *podpuszczka mikrobiologiczna	
KOZIA GÓRKA (100G)	20ZŁ	KOZIA CHMURKA (100G)	20ZŁ
*ser kwasowo podpuszczkowy *kultury startowe z grupy lactic i cremori *pleśń penicilium candidum *dojrzewa w popiele serowarskim		*ser kwasowo podpuszczkowy *podpuszczka jagnięca *pleśń penicillium candidum penicillium geotrichum *bakterie mlekowe	