

Portowe Talerzyki

ZESTAW DAŃ DEDYKOWANY DLA 4 OSÓB 220,00 ZŁ

• O szczegóły zapytaj kelnera

Krewetki z chorizo w sosie winno-maślanym
Kalmary w chrupiącej panierce, sos aioli
Siekany tatar wołowy z klasycznymi dodatkami i emulsją z czosnku niedźwiedziego
Mule w sosie pomidorowym z czosnkiem
Frytki julienne z parmezanem
Domowy chleb z chrupiącą skórką wypiekany codziennie na naszym zakwasie, ubite palone masło, sól maldon

Przystawki

KREWETKI Z PATELNI	52,00 ZŁ
czosnek, białe wino, masło, papryczka jalapeno, natka pietruszki	
SIEKANY TATAR WOŁOWY	56,00 ZŁ
klasyczne dodatki, żółtko confit, emulsja z czosnku niedźwiedziego, domowy chleb	
CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ	59,00 ZŁ
chrupiące guanciale, emulsja carbonara, tarty ser grana padano, rukola, bagietka	

Zupy

PORTOWA ZUPA RYBNA NA JESIOTRZE	38,00 ZŁ
kawałki sandacza, warzywa korzeniowe, chili, pomidory pelati, domowy chleb	
ROSÓŁ Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS	27,00 ZŁ
domowe kluseczki, marchewka, pietruszka	
ŻUREK NA MAŚLANCE	28,00 ZŁ
boczek i biała kiełbasa od Dreszlera, puree ziemniaczane, jajko	

Salaty / Wege

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM	56,00 ZŁ
grillowana pierś z kurczaka, sałata rzymska, bekon, ziołowe grzanki, parmezan	
SAŁATA CEZAR Z KREWETKAMI	58,00 ZŁ
krewetki, sałata rzymska, ziołowe grzanki, parmezan	
SAŁATA GRECKA	49,00 ZŁ
pomidor malinowy, oliwki kalamata, ser feta, papryka, ogórek, czerwona cebula, oliwa z oregano, bagietka	

Makarony/Pierogi/Risotto

MAKARON TROFIE ALLA VODKA	52,00 ZŁ
pikantne chorizo, sos pomidorowy, kremowa burrata, rukola	
PIEROŻKI Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I TRUFLĄ	39,00 ZŁ
parmezan, masło szatwiowe, panko, kietki groszku	
MAKARON TAGLIOLINI Z KREWETKAMI	53,00 ZŁ
sos z pieczonych pomidorów i skorupiaków, natka pietruszki	
SPAGHETTI CARBONARA	46,00 ZŁ
guanciale, grana padano, żółtko, młotkowany pieprz	
TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI	54,00 ZŁ
borowiki, paski kurczaka, parmezan, śmietanka, natka pietruszki, cebula, czosnek	



Mięsa

MIELONY Z CIELĘCINĄ	56,00 ZŁ
tłuczone ziemniaki z palonym masłem, konfitowana cebulka, domowy sos pieprzowy, szczypiorek	
PLASTRY POLĘDWICY WOŁOWEJ	136,00 ZŁ
sos estragonowy, frytki julienne, sól maldon	
WĄTRÓBKA Z PIECZONYM JABŁKIEM	43,00 ZŁ
puree ziemniaczane, cebulka, fasolka szparagowa	
PORTOWY SCHABOWY	55,00 ZŁ
ziemniaki puree, świeży ogórek, śmietana, koper	
DOMOWE PYZY	39,00 ZŁ
mięso wieprzowe, boczek od Dreszlera, szczypiorek	

Burgery

PORTOWY BURGER	61,00 ZŁ
siekana wołowina, bułka maślana, cheddar, chrupiący bekon, sałata, pomidor, jalapeno, czerwona cebula, sos barbecue, frytki stekowe	
NACHOS BURGER	65,00 ZŁ
siekana wołowina, bułka maślana, cheddar, chorizo, nachosy, salsa pomidorowa, czerwona cebula, rukola, jalapeno mayo, frytki stekowe	
BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ	56,00 ZŁ
szarpana wieprzowina, bułka maślana, cheddar, piklowana biała kapusta, rukola, chipotle mayo, frytki stekowe	

Ryby i owoce morza

SANDACZ PIECZONY	79,00 ZŁ
zielone risotto z serem grana padano, chips z pietruszki, świeże kietki groszku	
SANDACZ Z PATELNI	66,00 ZŁ
szatkowana biała kapusta marynowana w oliwie i cytrynie	
BRODETTO	68,00 ZŁ
krewetki, kalmary, małże, sandacz, pomidory, białe wino, pepperoncino, natka pietruszki	
MULE	64,00 ZŁ
sos winno-śmietanowy z szalotką i pietruszką	

Desery

MALINY	32,00 ZŁ
zmrożone maliny, gorący sos waniliowy, wata chałwowa	
BEZA PAVLOVA	27,00 ZŁ
krem hibiskusowy, mus truskawkowy, owoce	
TIRAMISU	29,00 ZŁ
SERNIK NOWOJORSKI	28,00 ZŁ
DOMOWE LODY PISTACJOWE Z MATCHĄ	32,00 ZŁ
solony karmel, kruszonka cookie crumble	

Dodatki

FRYTKI/ FRYTKI STEKOWE/	12,00 ZŁ
ZIEMNIAKI PUREE/DOMOWY CHLEB Z PALONYM MASŁEM/SZATKOWANA BIAŁA KAPUSTA/MIZERIA/FASOLKA SZPARAGOWA	
MIX SAŁAT, OLIWA, CYTRYNA,	16,00 ZŁ
POMIDORY KOKTAJLOWE, CZERWONA CEBULA	

W okresie wzmożonego ruchu czas oczekiwania może ulec wydłużeniu.
O chęci otrzymania FV poinformuj obsługę przed rozliczeniem. Potrawy w karcie mogą zawierać śladowe ilości produktów alergennych. Prosimy o poinformowanie obsługi, jeśli mają Państwo alergie spożywcze.

Do grup od 12 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

W weekendy i święta nie rozdzielamy rachunków.