Sobre
DE LA MESA

Menu

À LA CARTE

Sobre la Mesa

Przystawki / *Starters*

Ośmiornica w mandarynkach / pieczony pomidor / zioła / kapary / chips warzywny *Octopus / tangerines / roasted tomato / herbs / capers / vegetable chips*	180 g	65 pln
Mule / pomidory / 'nduja *Mussels / tomatoes / 'nduja*	550 g	56 pln
Mule / pomidory *Mussels / tomatoes*	500 g	52 pln
Krewetki / masło / chilli / krokiet z chorizo / ziemniak / pietruszka *Prawns / butter / chilli / chorizo croquette / potato / parsley*	210 g	59 pln
Chorizo / papryka / pomidor / majonez / zioła *Chorizo / bell pepper / tomato / mayonnaise / herbs*	210 g	59 pln
Krokieciki jamón serrano / majonez chorizo / piklowana czerwona cebula *Jamón serrano croquettes / chorizo mayonnaise / pickled red onion*	110 g	39 pln
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej / borowik / oliwa szczypiorkowa *Seasoned beef sirloin tartare / boletus mushroom / chive olive oil*	120 g	57 pln
Falafel / mus z kalafiora / marynowana dynia *Falafel / cauliflower mousse / marinated pumpkin*	190 g	39 pln

Sałatki / *Salads*

Sałatka z tuńczykiem / ogórek kompresowany / pomidor / zielone warzywa *Tuna salad / compressed cucumber / tomato / green vegetables*	300 g	49 pln
Sałatka cezar: grillowany kurczak / boczek / pomidorki koktajlowe / parmezan / grzanki *Caesar salad: grilled chicken / bacon / cherry tomatoes / parmesan cheese / croutons*	300 g	44 pln
Sałatka z boczniakiem / rabarbar / pomidorki koktajlowe / ogórek *Oyster mushroom salad / rhubarb / cherry tomatoes / cucumber*	270 g	39 pln
Sałatka z kozim serem / buraki w kawie / mandarynka / gruszka / karmelizowane nerkowce *Goat cheese salad / coffee beetroot / tangerine / pear / caramelized cashews*	370 g	47 pln

Zupy / *Soups*

Zupa krewetkowa / papryka / warzywa korzeniowe / pomidor / mleko kokosowe 250 ml **38 pln**
Prawn soup / bell pepper / root vegetables / tomato / coconut milk

Fabada / boczek / fasola / chorizo 250 ml **39 pln**
Fabada / bacon / beans / chorizo

Bulion z pieczonej wołowiny / warzywa / pierogi 250 ml **34 pln**
Roasted beef broth / vegetables / dumplings

Dania główne / *Main dishes*

Paella / owoce morza 600 g **69 pln**
Paella / seafood

Tagliolini nero z krewetkami / pomidory / szpinak / wino / chilli 380 g **69 pln**
Tagliolini nero with prawns / tomatoes / spinach / wine / chilli

Polędwica z dorsza / puder z cebuli / topinambur / bimi / sos Matelote 360 g **75 pln**
Cod loin / onion powder / Jerusalem artichoke / bimi / Matelote sauce

Halibut meunière / soczewica / zielony groszek / sos z białego wina 280 g **79 pln**
Halibut meunière / lentils / green peas / white wine sauce

Pierś z kurczaka / purée ziemniaczane / cukinia / bimi / marchewka 350 g **65 pln**
Chicken breast / potato purée / zucchini / bimi / carrot

Pierś z kaczki / jeżyna / kopytka / cukinia / bimi / marchewka 320 g **76 pln**
Duck breast / blackberry / potato dumplings / zucchini / bimi / carrot

Cielęcina / tarta cebulowa / batat / jus drobiowy 385 g **109 pln**
Veal / onion tart / sweet potato / poultry jus

Empanadas / wołowina / sos bazyliowy 320 g **55 pln**
Empanadas / beef / basil sauce

Tomahawk (wg wagi) **/ ziemniak** (270 g) **/ warzywa grillowane na zimno** (130 g) **50 pln** 100 gram
Tomahawk / potato / cold-grilled vegetables

Sezonowany antrykot (wg wagi) **/ pieczony ziemniak** (270 g) **/ chimichurri / warzywa grillowane na zimno** (130 g) **50 pln** 100 gram
Sasoned entrecote / baked potato / chimichurri / cold-grilled vegetables

Sezonowany rostbef / tarta ziemniaczana / jarmuż / sos demi-glace 370 g **93 pln**
Seasoned roast beef / potato tart / kale / demi-glace sauce

Sezonowana polędwica wołowa / gratin ziemniaczane / sos Bordelaise 360 g **119 pln**
Seasoned beef tenderloin / potato gratin / Bordelaise sauce

Sobre de la Mesa

Sobre la Mesa

Curry z ciecierzycą / mleko kokosowe / ryż / pietruszka / chilli *Curry with chickpeas / coconut milk / rice / parsley / chilli*	500 g	47 pln
Stek z kalafiora / sos romesco *Cauliflower steak / romesco sauce*	350 g	35 pln
Gnocchi / suszone pomidory / wegańska śmietana / wegański ser *Gnocchi / dried tomatoes / vegan cream / vegan cheese*	350 g	59 pln

Desery / *Desserts*

Churros / czekolada / toffi *Churros / chocolate / toffee*	200 g	35 pln
Krem kataloński / owoce *Catalan cream / fruits*	130 g	29 pln
Wybór ciast z witryny cukierniczej* *Selection of cakes from the pastry display*	130 g	27 pln
Wybór deserów z witryny cukierniczej *Selection of desserts from the pastry display*	130 g	29 pln
Kokos / mango / marakuja *Coconut / mango / passion fruit*	130 g	32 pln

*Dostępne w soboty i niedziele / *Available on Saturdays and Sundays*

LEGENDA / *Legend*:

Danie wegetariańskie / *Vegetarian dish*

Danie bezglutenowe / *Gluten-free dish*

Danie wegańskie / *Vegan dish*

Danie hiszpańskie / *Spain dish*

Poznaj nasze menu
Discover our menu

Alergeny
Allergens