

Przystawki

Starters

Tatar z łososia (100g) / szalotka / ser Grana Padano / zsiadłe mleko / kaffir <i>Salmon tartare / shallots / Grana Padano cheese / saured milk / kaffir lime leaves</i>	69
Smażony śledź (150g) / miso / relish z ogórka / jabłko / gorczyca / mix ziół <i>Fried herring / miso / cucumber relish / apple / mustard / mixed herbs</i>	52
Krewetki tygrysie Gambas (3szt) / sos chmichurri / bagietka <i>Black Tiger Gambas Prawns / chimichurri sauce / baguette</i>	84
Terrina z kaczki i foie gras (100g) / gruszkowy chutney / kwaśna śmietana / cykoria <i>Duck and foie gras Terrine / pear chutney / sour cream / chicory</i>	59
Tatar z polędwicy wołowej (100g) / żółtko / borowik / czosnek niedźwiedzi / ogórek <i>Fillet of beef tartare / dry egg yolk / porcini mushrooms / wild garlic / cucumber</i>	81
Pieczony burak (180g) ser feta / maliny / melisa <i>Roasted beetroot / feta cheese / raspberries / lemon balm</i>	47
Wędzona burrata (125g) / assiette z pomidora / czosnek niedźwiedzi / zioła <i>Smoked burrata / tomato assiette / wild garlic / garden herbs</i>	62
Pierozki z mascarpone / czosnek niedźwiedzi / salsefia / velouté z pietruszki <i>Mascarpone dumplings / wild garlic / salsify / parsley velouté</i>	56
Tartaletka / bób / nowalijki / sos holenderski / szczypiorek <i>Tartlet / broad beans / spring vegetables / hollandaise sauce / chives</i>	49
Gołąbek rybny (200g) / ziemniak / cukinia / sos velouté / kawior z pstrąga <i>Stuuffed cabbage with fish / potatoes / zucchini / velouté sauce / trout caviar</i>	62
Talerz przekąsek (200g) / selekcja serów i wędlin / oliwki / suszone pomidory / oliwa <i>Platter of cheese and cold meats / olives / sun dried tomatoes / olive oil</i>	85
Salata cezarska / sos cezar / anchois / grzanka / ser Grana Padano <i>Ceasar Salad / Ceasar sauce / anchois / toast / Grana Padano cheese</i>	49
z piersią z kurczaka (140g) <i>with chicken breast</i>	56
z krewetkami (3szt) <i>with prawns</i>	89

Zupy

Soups

Krem z pieczonych pomidorów / kwaśna śmietana / pesto <i>Roasted tomatoes cream soup / sour cream / pesto</i>	35
Rosół wołowo-drobiowy / rilette wołowy / makaron / marchew <i>Clear beef & poultry consommé / beef rilette / handmade noodles / carrot</i>	37
Zupa homarowa / krewetki / kwaśna śmietana / kaffir / młoda kapusta <i>Lobster bisque / shrimp / sour cream / kaffir lime leaves / young cabbage</i>	47
Krem z zielonego ogórka / twaróg / maślanka / ziemniak / pietruszka <i>Green cucumber velouté / cottage cheese / buttermilk / potatoes / parsley</i>	36

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*
Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*
Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*

Dania główne

Main courses

Filet z łososia (160g) / fasolka / brokuł / jarmuż / szpinak / sos maślaný	92
<i>Salmon fillet / green beans / broccoli / kale / spinach / beurre blanc</i>	
Pieczony turbot (650g) / salsa verde / purée ziemniaczane / mix sałat	169
<i>Roasted turbot / salsa verde / potato purée / mixed salad leaves</i>	
Małże z pomidorami i chorizo (800g) / wędzona papryka / pietruszka / cydr	89
<i>Steamed mussels with tomatoes and chorizo / smoked paprika / fresh parsley / cider</i>	
Udko z kurczaka (200g) / trufla / ziemniak / marchew / kukurydza / brusznica	89
<i>Chicken leg / truffle / potato purée / carrot / sweetcorn / lingonberries</i>	
Schab cielęcy (160g) / sałata rzymska / papryka / koperek / cytryna / pieprz	102
<i>Veal loin chop / romaine lettuce / bell pepper / dill / lemon / pepper</i>	
Biodro jagnięce (160g) / assiette z topinamburu / kawa zbożowa / orzech ziemny	99
<i>Lamb rump / Jerusalem artichoke assiette / cereal coffee / peanut</i>	
Burger wołowy (200g) / sałata / marynowana cebula / pomidor / sos musztardowy	62
<i>Grilled beef burger / crisp lettuce / pickled red onion / fresh tomato / tangy mustard sauce</i>	
Gnocchi (180g) / trufla / kozi ser / śmietana / szpinak	69
<i>Gnocchi / truffle / goat cheese / cream / spinach</i>	
Spaghetti / groszek / cukinia / zest cytrynowy / ser Grana Padano	48
<i>Spaghetti pasta / sweet peas / sautéed zucchini / fresh lemon zest / Grana Padano cheese</i>	
Rigatoni / pieczona papryka / smażona sardynka / zioła	52
<i>Rigatoni pasta / roasted sweet pepper / crispy sardine / fresh garden herbs</i>	
Młode marchewki / słonecznik / jogurt / orzechy nerkowca / zioła	49
<i>Glazed young carrots / roasted sunflower seeds / natural yogurt / cashew nuts / fresh herbs</i>	

Desery

36

Desserts

Crèmeux tonka / assiette z truskawki
<i>Tonka bean crèmeux / selection of strawberry textures</i>
Eton mess / karmel / rabarbar
<i>Eton mess / salted caramel / stewed rhubarb</i>
Kogiel mogiel / owoce sezonowe / kruszonka
<i>Kogiel mogiel – zabaione / seasonal fruits / crumble</i>

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*
Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*
Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*

Steki

Steaks

Polędwica wołowa (200g)

127

Beef tenderloin

Stek sezonowany na sucho w zależności od cięcia

60/100g

Dry-aged beef steak, depending on the cut

Stek z polędwicy wołowej Wagyu najwyższej jakości marmurkowane cięcie A5 175/100g

Wagyu beef steak tenderloin premium marbled cut A5

Dodatki

19

Side dishes

Frytki (250g)

Chips

Frytki z batatów (250g)

Sweet potatoes chips

Pieczone ziemniaki / salsa verde (250g)

Roasted potatoes / salsa verde

Warzywa grillowane (250g)

Grilled vegetables

Mix sałat / warzywa sezonowe (250g)

Mix leaves / seasonal vegetables

Purée ziemniaczane (250g)

Mashed potatoes

Sos (80g)

15

Sauce

Holenderski

Hollandaise

Demi glace

Demi Glace

Pieprzowy

Pepper

Aioli

Aioli

Chimichurri

Chimichurri

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*

Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*

Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*

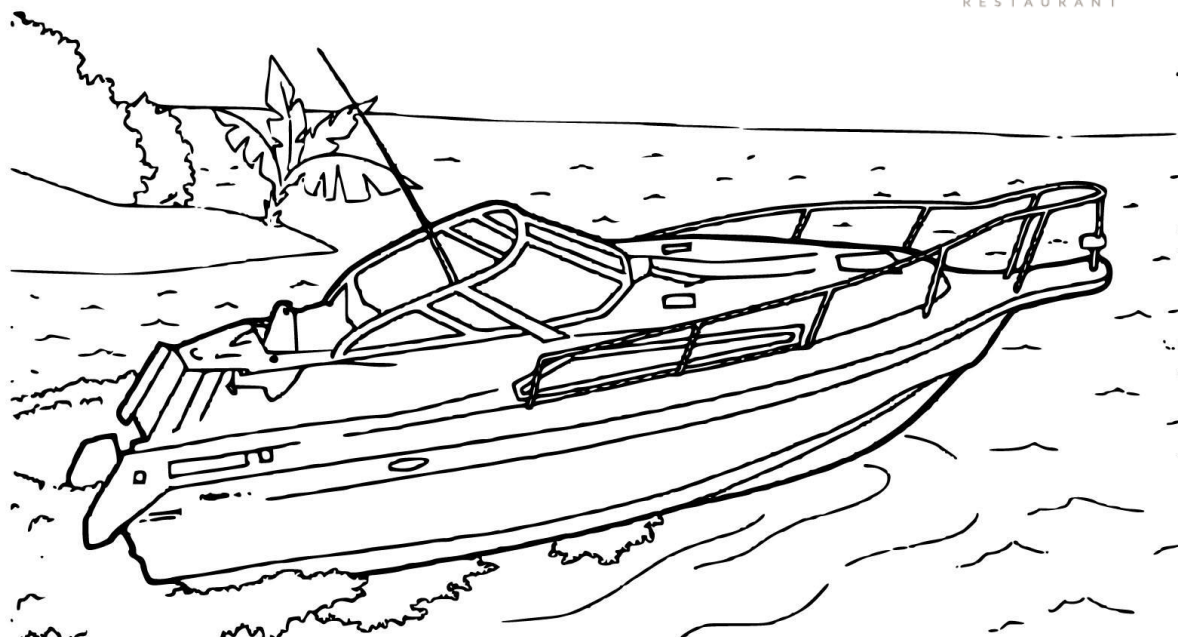
Menu dla dzieci

Children's Menu

Krem z pomidorów / kluski <i>Tomato cream soup / dumplings</i>	22
Rosół z kury / makaron <i>Chicken broth / pasta</i>	22
Burger z kurczakiem (120g) / frytki <i>Chicken burger / French fries</i>	32
Filet z łososia(120g)/ frytki / gotowana marchewka <i>Salmon fillet / fries / carrots</i>	34
Pierś z kurczaka (120g)/ puree z ziemniaka / gotowane warzywa <i>Chicken breast / mashed potatoes / cooked vegetables</i>	32
Makaron / sos pomidorowy <i>Pasta / tomato sauce</i>	24
Makaron / emulsja maślana <i>Pasta / butter emulsion</i>	24
Kogiel mogiel / owoce leśne <i>Kogiel mogiel – zabaione / forest fruits</i>	25
Lody waniliowe / kruche ciastko / sos owocowy <i>Van illa ice cream / shortbread cookie / fruits sauce</i>	25



SOLMARINA
RESTAURANT



Menu degustacyjne 3 daniowe

199

Tasting menu 3 sets

Amuse bouche

Pierwszy epizod / First episode

Terina z kaczki i foie gras / gruszkowy chutney / kwaśna śmietana / cykoria

Duck and foie gras Terrine / pear chutney / sour cream / cycory

Intermezzo

Drugi epizod / Second episode

Filet z łososia (100g) / fasolka / brokuł / jarmuż / szpinak / sos maślany

Salmon fillet / green beans / broccoli / kale / spinach / beurre blanc

Pre-dessert

Trzeci epizod / Third episode

Eton mess / karmel / rabarbar

Eton mess / salted caramel / stewed rhubarb

Menu degustacyjne 5 daniowe

289

Tasting menu 5 sets

Amuse bouche

Pierwszy epizod / First episode

Pieczony burak / ser feta / maliny / melisa

Roasted beetroot / feta cheese / raspberries / lemon balm

Drugi epizod / Second episode

Zupa homarowa / krewetki / kwaśna śmietana / kaffir / młoda kapusta

Lobster bisque / shrimp / sour cream / kaffir lime leaves / young cabbage

Trzeci epizod / Third episode

Filet z łososia (100g) / fasolka / brokuł / jarmuż / szpinak / sos maślany

Salmon fillet / green beans / broccoli / kale / spinach / beurre blanc

Intermezzo

Czwarty epizod / Fourth episode

Schab cielęcy (80g) / sałata rzymska / papryka / koperek / cytryna / pieprz

Veal loin chop / romaine lettuce / bell pepper / dill / lemon / pepper

Pre-dessert

Piąty epizod / Fifth episode

Crèmeux tonka / assiette z truskawki

Tonka bean crèmeux / selection of strawberry textures

Ostatnie zamówienie kolacji degustacyjnej 21:00 *The last seating for the tasting menu is at 9:00 PM.*

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*

Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*

Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*