



## BURGERY

**Burger wołowy** **45,-**

Bułka ziemniaczana/ cheddar/ domowe piklowane słodko ostre ogórki z anyżem/ karmelizowana szalotka/ marynowane liście kopru włoskiego/ konfitura z pieczonych pomidorów i kolendry/ domowy majonez  
 Piwo rzemieślnicze Przystań Smaków

**Burger z tuńczyka** **54,-**

Stek z tuńczyka/ bułka ziemniaczana/ majonez cytrynowy/ wasabi/ avocado/ pomidor/ nori/ prażynki – podany w z frytkami  
 Sauvignon Blanc Savee Sea

## SALATKI

**Salatka cezar krewetki/kurczak** **45,-**

Salata rzymska/ pomidorki koktajlowe/ boczek grillowany/ ser pecorino Romano

**Mix salat z łososiem** **45,-**

Łosoś wędzony/ majonez curry/ jajka/ zielona fasolka młoda/ koper/ pomidorki/ marynowana cebula/ rzodkiewka kiszona

## STEKI

Malbec Saurus

**Antrykot sezonowany na sucho 250g** **75,-**

**Rostbef sezonowany na sucho 300g** **75,-**

**Polędwica wołowa dojrzewająca 220g** **75,-**

**T-bone stek 500g** **89,-**

**Przystań Smaków beef set:** **145,-**

- Polędwica 120g
- Antrykot 150g
- Rostbef 150g

## SOSY 8,-

**Aioli**

**Guacamole**

**Chimmichurri**

**Demi glace**

**Majonez curry**

**Masło ziołowe**

**Sos berneński**

**Masło krewetkowe**

## DODATKI

**Młode ziemniaki** **12,-**

**Młode warzywa na maśle**

**Pieczony batat**

**Frytki stekowe**

**Frytki z batatów**

**Kukurydza z masłem i solą**

**Coleślaw** **14,-**

**Mix salat**

**Patatas bravas z sosem z wędzonej papryki**

**Cieciora w mleczku kokosowym z kolendrą**

**Pieczona pieczarka portobello z serem**

**pecorino Romano**

**Młoda marchew na maśle z tymiankiem,**

**majonezem i szczypiorkiem**

**Świeże avocado marynowane z cytryną, solą i kolendrą**

## NA ZAMÓWIENIE

(minimum 3 dni wcześniej)

**Caviar Antonius Siberian Caviar 4\*30g** **349,-**

bliny/ gravlax z łososią/ sos kawiorowy/ pieczywo/ masło solone/masło krewetkowe/ Cava Segura Viudas Brut Reserva 750ml

\*Rekomendowany dla 2 osób, w przypadku większej liczby gości istnieje możliwość zamówienia większej porcji kawioru, cena ustalana indywidualnie

**Ostrygi 10/16/24szt** **149/209/269,-**

Podane na lodzie z sosami oraz cytryną/ masło krewetkowe/ pieczywo/ Cava Viudas Brut Rose 750 ml

\*Istnieje możliwość zwiększenia ilości ostryg, cena ustalana indywidualnie

**Homar pieczony około 1kg** **459,-**

krewetki argentyńskie/ mule w sosie śmietanowym/ pieczywo/ masło solone/ Cava Segura Viudas Brut Reserva 750ml

\*Zestaw rekomendowany dla 2-3 osób



## PRZYSTAWKI

<b>Tatar wołowy</b>	49,-
ogórek kiszony/cebula czerwona/ szalotka/kapary/ oliwa truflowa/ kawior z jesiotra/ szczypior w tempurze	
Malbec Saurus	
<b>Szaszłyki z rostbefem</b>	44,-
Kalmar/ krewetka/ sałatka/ sos aioli/ patatas bravas sos z papryką wędzoną	
Primitivo di Manchuria lanus	
<b>Krokiet rybny</b>	32,-
Majonez curry/ ziola/ kiszona rzodkiewka	
Sauvignon Blanc Savee Sea	

## ZUPY

<b>Krem z marchewki i curry</b>	26,-
Pulpeciki rybne/ smażony makaron	
<b>Minestrone z grana padano</b>	24,-
Seler naciowy/ fasola	

## BUŁECZKI BAO

<b>Bułeczki bao z wieprzowiną</b>	49,-
Sos korzenny/ majonez curry/ frytki z batatów	
Chenin Blanc Bellingham	
<b>Czarne bao z krewetkami w tempurze</b>	53,-
Guacamole/ imbir marynowany/ frytki z batatów	
Cava Segura Viudas	
<b>Bao z cieciorką w mleczku kokosowym</b>	46,-
Kolendra/ frytki z batatów	
Piwo rzemieślnicze Covid	

## DANIA GŁÓWNE

<b>Stek z kalafiora</b>	47,-
Guacamole/ pieczone pomidorki/ majonez cytrynowy/ cieciorka curry/ młoda marchew	
Cava Segura Viudas	
<b>Żeberka bbq</b>	59,-
Szcypior/ baby marchew/ patatas brawa z sosem, coleslaw/ wasabi/ sezam/ imbir marynowany/ szczypiorek	
Piwo rzemieślnicze Przystań Smaków	
<b>Pierś z kaczki</b>	62,-
Sos demi glace/ pieczony batat/majonez chili/ portobello z pecorino Romano/ kalafior romanesco	
Primivo di Manturia lanus	
<b>Pierś z kurczaka kukurydzianego</b>	49,-
Pesto zielone/ gnocchi/ młode warzywa ziemniak truflowy/ mini kukurydza/ mini marchew/ groszek cukrowy/ szalotka	
Chardonnay Confident	



[www.przystansmakow.info.pl](http://www.przystansmakow.info.pl)



601-62-77-88



## MAKARONY

<b>Tagiatelle z owocami morza</b>	56,-
Koper włoski/ czosnek/ chilli/ pietruszka/ masło krewetkowe/ makaron własnej produkcji	
Sauvignon Blanc Savee Sea	
<b>Tagiatelle z młodymi warzywami</b>	45,-
Pomidorki/ pesto/ pecorino Romano	
Chardonnay Confident	
<b>Gnocchi z masłem szałwiowym</b>	52,-
Pasta truflowa/ czosnek/ orzech laskowy/ pecorino Romano/ polędwica wołowa/ chips z ziemniaka truflowego	
Primitivo di Manchuria lanus	

## RYBY

<b>Halibut</b>	69,-
Sercówki/ krewetki/ sos berneński/ cukinia/ pomidorki/ szczypior	
Sauvignon Blanc Savee Sea	
<b>Dzwonko z łososia</b>	64,-
Garnish z romanesco/ młode ziemniaki/ majonez cytrynowo rozmarynowy/ kolendra/ cytryna/ czarny sezam	
Chenin Blanc Bellingham	

## DESERY

<b>Sernik</b>	23,-
<b>Ciasto dnia</b>	
zapytaj kelnera	