

Szklarnia Sopot

MENU AMBIENTE

Na początek / At the beginning...

Mule nowozelandzkie (8 szt) – wino, chili, czosnek, natka pietruszki, bagietka
New Zealand mussels (8 pcs) - wine, chili, garlic, parsley, baguette **35 zł**

Krewetki (5 szt) w mango, chili, czosnku
Prawns (5 pcs) in mango, chili, garlic **42 zł**

Smażone **pierogi z kaczki**
Fried duck pierogi **36 zł**

Zupa / Soup

Krem z dyni – topinambur, marynowana dynia, mus z buraka
Pumpkin soup - Jerusalem artichoke, marinated pumpkin, beetroot mousse **25 zł**

Danie główne / Mains

Pieczona pierś z kaczki, polenta z żurawiną, karmelizowany burak z octem balsamicznym
Roasted duck breast polenta with cranberry, caramelized beetroot, balsamic vinegar **58 zł**

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym
Sirloin steak with pepper sauce **42 zł**

Dorada z pieca zapiekana w soli, zasmażane ziemniaki, sezonowe warzywa
Sea bream baked in salt, fried potatoes, seasonal vegetables **42 zł**

Turbot, mus z białych warzyw, marynowane pomidorki cherry
Turbot, white vegetable mousse, marinated cherry tomatoes **82 zł**

Dodatki / Extras

Duszone podgrzybki, pieczone ziemniaki, frytki, ryż szafranowy, mix sałat
Stewed wild mushrooms, baked potatoes, fries, saffron rice, lettuce mix **8 zł**