

WHITE MARLIN MENU

PRZYSTAWKI

| | |
|--|------|
| KREWETKI W EMULSJI MAŚLANEJ Z GRZANKĄ | 59,- |
| SAŁATA CEZAR Z KREWETKAMI | 56,- |
| SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM | 46,- |
| TATAR Z ŁOSOSIA, ZIELONY OGÓREK, KOPER, PAK CHOI, RZĘPA I SOS YUZU | 45,- |
| CARPACCIO WOŁOWE Z RUKOLĄ, KAPARAMI, OLIWA TRUFLOWĄ I GRANA PADANO | 45,- |
| SAŁATA Z KOZIM SEREM, ORZECHAMI, BORÓWKĄ I MARYNOWANĄ CEBULĄ | 43,- |
| ŚLEDŹ ATLANTYCKI Z MŁODYM ZIEMNIAKIEM I OGÓRKIEM MARYNOWANYM | 34,- |

ZUPY

| | |
|---|------|
| ZUPA RYBNA Z WAKAME, RYBAMI MORSKIMI, OWOCAMI MORZA I SEZAMEM | 29,- |
| KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ | 29,- |

DANIA GŁÓWNE

| | |
|--|------|
| BIODRÓWKA JAGNIĘCA Z PURE TRUFLOWYM, SZPINAKIEM, SOS Z CZERWONEGO WINA | 75,- |
| BURGER WOŁOWY WHITE MARLIN Z FRYTKAMI | 59,- |

| | |
|--|------|
| GRILLOWANA OŚMIORNICA Z SOSEM AIOLI I MŁODYMI ZIEMNIAKAMI | 89,- |
| ŁOSOŚ TERIYAKI Z ORIENTALNĄ SAŁATKĄ Z OGÓRKA I LIMONKĄ | 85,- |
| HALIBUT GRENLANDZKI Z PUREE Z KALAFIORA, GROSZKIEM CUKROWYM I BROKUŁEM | 82,- |
| DORSZ ATLANTYCKI Z PUREE, SALSA VERDE I JAJKIEM POCHE | 79,- |
| SANDACZ Z DZIKIM RYŻEM Z CHUTNEYEM POMIDOROWYM I ZIELONYMI WARZYWAMI | 79,- |

| | |
|---|------|
| TAGLIATELLE, SZPINAK BABY, SUSZONY POMIDOR, EMULSJA MAŚLANO-WINNA | 55,- |
|---|------|

DODATKI

| | |
|---------------------------------------|------|
| FRYTKI | 14,- |
| RUCOLA Z POMIDORKAMI CHERRY | 13,- |
| ZIELONE WARZYWA Z OLIWĄ I SOLĄ MORSKĄ | 13,- |
| MŁODE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI | 12,- |
| SAŁATA OGRODOWA Z SOSEM VINEGRETTE | 12,- |
| PIECZYWO | 9,- |

DESERY

| | |
|---|------|
| BEZA PAVLOVA Z MASCARPONE, TRUSKAWKAMI I SOSEM TRUSKAWKOWYM | 25,- |
| SORBET MANGO- MARAKUJA ZAPIEKANY W BEZIE WŁOSKIEJ | 25,- |

DLA GRUP OD 5 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWISU KELNERSKIEGO
LISTA SKŁADNIKÓW I ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ DO WGLĄDU NA BARZE

DANIA W MENU NIE ULEGAJĄ ZMIANOM, NIE DZIELIMY RACHUNKÓW

WHITE MARLIN MENU

STARTERS

| | |
|---|------|
| SHRIMPS IN WHITE WINE AND BUTTER SAUCE WITH GARLIC | 59,- |
| CAESAR SALAT WITH SHRIMPS | 56,- |
| CAESAR SALAD WITH CHICKEN | 46,- |
| SALMON TATAR WITH CUCUMBER, DILL PAK CHOI AND YUZU SAUCE | 45,- |
| BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, CAPERS, TRUFFLE OIL AND GRANA PADANO | 45,- |
| GOAT CHEESE WITH NUTS, BLUEBERRIES AND MARINATED ONION | 43,- |
| ATLANTIC HERRING WITH POTATOES AND PICKLED CUCUMBER | 34,- |

SOUPS

| | |
|---|------|
| FISH SOUP WITH WAKAME, SEA FISH, SEAFOOD AND SESAME | 29,- |
| WHITE VEGETABLES CREAM WITH TRUFFLE OIL | 29,- |

MAIN COURSES

| | |
|---|------|
| LAMB, TRUFFLE PUREE, SPINACH, BROCCOLLE RED WINE SAUCE | 75,- |
| BEEF BURGER WIHTE MARLIN WITH CHIPS | 59,- |
| GRILLED OCTOPUS WITH AIOLI SAUCE AND POTATOES | 89,- |
| TERIYAKI SALMON WITH ORIENTAL CUCUMBER SALAD AND LIME | 85,- |
| GREENLAND HALIBUT WITH CAULIFLOWER PUREE, SUGAR PEAS, AND BROCOLI | 82,- |
| COD ATLANTIC, PUREE, SALSA VERDE AND EGG POCHE | 79,- |
| PIKE PERCH WITH WILD RICE, TOMATO CHUTNEY AND GREEN VEGETABLES | 79,- |
| TAGLIATELLE WITH SPINACH, SUN DRIED TOMATOES AND WINE-BUTTER EMULSION | 55,- |

SIDES

| | |
|--|------|
| FRENCH FRIES | 14,- |
| RUCOLA WITH CHERRY TOMATOES | 13,- |
| GREEN VEGETABLES WITH OIL AND SEA SALT | 13,- |
| POTATOES WITH HERBS | 13,- |
| LETTUCE WITH VINEGRETTE | 12,- |
| BREAD | 9,- |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| MERINGUE PAVLOVA WITH MASCARPONE CREAM AND STRAWBERRIES | 25,- |
| PASSION FRUIT AND MANGO SORBET BAKED IN ITALIAN MERINGUE | 25,- |

FOR GROUPS OF 5 OR MORE WE ADD A 10% SERVICE CHARGE
YOU CAN FIND A LIST OF COMPONENTS AND ALLERGENS AT THE BAR
WE DON'T CHANGE DISHES FROM OUR MENU