

PRZY KOMINIE

Przystawka

Paprykarz po Łódzku "Przy Kominie"

Pasta paprykowa / pomidory / ryż paraboliczny / foie gras z dorsza / małże św. Jakuba / olej lubczykowy / prażona gryka / mikro zioła / świeże pieczywo

Danie

Z dymu i morza

Grillowana macka ośmiornicy / pieczone plastry ziemniaka podwędzanego / mus paprykowy / limonka / oliwa pietruszkowa

Cena: 149 zł.

BAGATELA. KOLUMNA PARK

PRZYSTAWKA

Przegrzebek & Ośmiornica - Ocean w zieleni

Przegrzebki i ośmiornica na maślane, mus z pieczonej kukurydzy, salsa z jabłka Granny Smith i zielonego ogórka, kiszona rzodkiewka, chips z tapioki, oliwa koperkowa

Danie

Labraks & Homar - Esencja Oceanu

Filet z labraksa, pieczony maniok, grillowane zielone szparagi z liśćmi botwiny, kiszony patison, siano z pora, sos cytrynowy na wywarze z homara.

Cena: 89 zł.

WOLNOŚĆ NEO BISTRO

Przystawka

Grillowane krewetki / majonez limonkowy / sos hoisin / zielone jabłko

Danie

Okoń morski / sos béarnaise / białe szparagi / bób / czerwone owoce

ČESKY FILM - RESTAURANT&PUB

Przystawka

Małże św. Jakuba

Danie

Małże Świętego Jakuba/ maślanka ogórkowa z kawiolem/ oliwa ziołowa

Cena 49 zł.

RESTAURACJA SPÓŁDZIELNA

Przystawka

Tatar z Łososia

Delikatny tatar z łososia z kremowym avocado/sałatką wakame/soczystym mango / truskawką / chrupiącym topiko

Danie główne

Makaron udon z krewetkami

Makaron udon / krewetka / chrupiące warzywa / aksamitnym sosie na bazie mleka kokosowego/pasty miso i delikatnej nuty miodu/ świeża limonka / kolendra

Cena 68 zł.

FARINA BIANCO

Przystawka

Gnocchi cacio pepe z owocami morza

Danie główne

pieczony halibut w pesto/ sos ostrygowy /czarna soczewica z liśćmi szpinaku/ owoc liczi

Cena 121 zł

TABU SUSHI

Przystawka

Krewetka z hummusem

Krewetka argentyńska podana na aromatycznym hummusie z ciecierzycy i pieczonego bakłażana, lychee, szpinak i pomidorki koktajlowe posypane miksem orzeszków z ziarnami.

Danie

Sardynki na musie z dorsza

Smażone sardynki podane na aksamitnym musie z dorsza czarnego z pasta miso, ziarna edamame z granat, koperek, tobiko i oliwa szczypiorkowa, czerwony pieprz.

Cena 90 zł.

BUVETTE

Przystawka

Ceviche z kulbina

kulbin / rabarbar / groszek / wakame

Polędwica z dorsza

Dorsz / sobrasada / botwinka

Cena 152 zł.

HEKSAGON

Przystawka

Ceviche z serioli z tatarem ze szparagów

Ceviche z serioli z tatarem ze szparagów, marynowaną szalotką, grillowaną pomarańczą, purée z pietruszki oraz chłodnikiem z pieczonej papryki i jalapeño

Danie

Dorada smażona z sosem homarowym

Dorada smażona z sosem homarowym, tortellini z ricottą i krabem, sałatą frisée z gastrique oraz purée z batata

Cena 164 zł.

TRZY MOSTY W KRAINA DZIKIEJ KACZKI

Przystawka

Tryptyk Ostrygowy

Ostryga/ skwarki z Mangalicy/ Sok z dzikiego pigwowca

Ostryga/ ocet z Borówki Bronowickiej / szalotka / olej koperkowy

Ostryga/ kozi ser Grosser/ kruszonka czosnkowa / szalwia / miód figowy

Danie

Nie-borak w Sumie

gulasz rybny / rak gotowany w jałowcu / grillowany sum, marynowany w piwie i liściu laurowym / kiszona cytryna z ziołami /tost z chleba żytniego

Cena 140 zł

TKALNIE SMAKU

Przystawka

Przystawka - Przegrzebki na Parmezanie

Przegrzebki (matże Św. Jakuba) / por / parmezan / ryż / wino / szafran / zielony groszek

Danie

Danie główne - Langustynki na Szparagach

Langustynki / masło / zioła / szparagi / kokos / cytryna / ziemniaki

Cena 119 zł.

GĘSI PUCH. KUCHNIA POLSKA

Przystawka

Łosoś w ziemniaczanej klusce/czosnek niedźwiedzi/por

Danie główne

Polędwica z dorsza/sos kukurydziany/oliwa szczypiorkowa/białe szparagi/zest cytrynowy/kawior z pstrąga

MARCO ITALIAN FOOD AND STERREET ART

Przystawka

Marynowany Baccala'

w sosie saor, podawany z chlebem na zakwasie, masłem i sycylijskimi anchois.

Czerwone spaghetti

z słodka papryką Crusco, świeżym bobem, friarelli i sardyńską bottargą.

Cena 140 zł.

HOUSE OF SUSHI

Przystawka

Vol-au-vent z krewetkami i szpinakiem

Chrupiące francuskie ciasto/ kremowy sos szpinakowy/ soczyste krewetki/
aromatyczny grzyb oyster

Danie Główne

Patelnia House of Sushi

Owoce morza (langustynka, mule, krewetki, ośmiorniczka)/puree z batata/grillowane
zielone szparagi/ oliwa truflowa

CENA 89 ZŁ.

SZYSZKA COLUMNNA MEDICA

Przystawka

Carpaccio z tuńczyka, marakuja, wasabi

Danie

Langustynka, ravioli, szparagi, szampański buerre blanc

Cena 155 zł.

RESTAURACJA RÓŻA WIATRÓW

Przystawka

Łosoś gravlax wędzony na zimno drewnem bukowym / pietruszka / kompresowany
rabarbar / olej z czosnku niedźwiedziego / małe świętego Jakuba / shokupan

Danie

Antar patagoński / pomidory cherry / białe szparagi / beurre blanc / kawior z pstrąga /
szczypior

Cena 138 zł.

RESTAURACJA ACANTI

Delikatność oceanu

Przystawka

Przegrzebek | woda pomidorowa | pianka cytrynowa | kasztan | jabłko | wonton

Danie główne

Ogon z homara | krewetka | brioche | majonez cytrynowy | ziemniak | por | trufla
Cena 195 zł.

MENUARTE

Przystawka

CALAMARES

chrupiące kalmary baby z limonką i natką pietruszki

Danie

MARISCADA AL COCO

krewetki, małże i ośmiornica z papryczką jalapeno, czosnkiem i świeżą kolendrą w sosie pomidorowo-kokosowym

Cena 109 zł.

RESTAURACJA MALINOWA GRAND HOTEL

Przystawka

Seriola Hamachi

Seriola/Ponzu Rabarbarowe/Kandyzowany Rabarbar

Danie

Linguine z Krabem

Linguini/Krab Śnieżny/Emulsja Krewetkowa

Cena 161 zł.

SENDAI SUSHI & RAMEN

Przystawka

Chrupiące krewetki

krewetka / puder krewetkowy / tempura / sos sojowy z pachnotką

Danie

Łosoś mint puree

Stek z łososia/ glazura cytrynowo-miodowa/ puree z groszku i mięty / szparagi

Cena: 132 zł.

RESTAURACJA DELIGHT

Vienna House by Wyndham Andel's

Przystawka

Ostryga Gillardeau podawana z klasycznym sosem mignonette oraz delikatną galaretką cytrynową

Danie

Karmazyn w aksamitnym sosie rakowym, serwowany na szafranowym risotto z dodatkiem wstążek z mątwy.

Cena 135 zł.