

MENU - KUCHNIA I WINO

PRZYSTAWKI

Pomidorowa zupa rybna z kawałkami ryb i warzywami ze świeżą trybulą **34 zł**

Małże św. Jakuba na cytrynowej emulsji z galaretką mango i kompresowanym selerem naciowym w soku z maraku **46 zł**

Krewetki z chorizo w sosie winno maślanym z pomidorem cherry, młodym szpinakiem i czosnkową bagietką Big Bonjour **48 zł**

Marynowany halibut z creme fraiche, czerwonym pieprzem, oliwą z dymki i rukwią wodną **36 zł**

Sałatka z łososiem Mowi gravlax, grillowanym avocado, sałatą baby rzymską, kompresowaną rzodkwią arbużową i pomarańczowym winegretem **39 zł**

Tatar z tuńczyka z marynowanym imbirem, kolendrą, chilli sosem sojowo - ostrygowym i prażonym sezamem i grzybkami shimeji **42 zł**

MENU - KUCHNIA I WINO

DANIA GŁÓWNE

Risotto z tuszem z kałamarnicy, małżami św. Jakuba oraz zielonym szparagiem **58 zł**

Czarne tagliolini z koprem włoskim, kumkwatem i owocami morza **52 zł**

Halibut z ziemniaczanym puree z sepią, palonym masłem, groszkiem cukrowym i młodymi warzywami **62 zł**

Grillowane krewetki jumbo 6/8 marynowane w czosnku, naci pietruszki i chilli ze świeżą sałatką i pieczywem Big Bonjour **95 zł**

Mule w sosie pomidorowym z szalotką, selerem naciowym i trybulą **32 zł**