



MENU

Jesteśmy podekscytowani, mogąc zaprezentować menu na ten sezon, zawierające składniki pochodzące ze zrównoważonych źródeł i mistrzowsko przygotowane dania.
Ciesz się klasycznymi smakami w połączeniu z nowoczesnymi wyborami win.

m

PRZYSTAWKI

Toast Skagen 120

Krewetki ręcznie obierane, śmietana „crème fraîche”, serwowane na toście

Sugerowane wino: La Doncella Chardonnay

Zupa z owoców morza 95

Kremowa zupa z małżami i dorszem

Sugerowane wino: Volunté Pinot Grigio Delle Venezie

Tatar wołowy 120

Krem sojowy, marynowane grzybki, chrupiąca szalotka oraz rukiew wodna

Sugerowane wino: IOVE Sangiovese

Bakłażan 85

Pasta z pieczonego bakłażana (Baba ganoush) z dodatkiem zapiekanych żółtych buraków, kolendry oraz sezamu

Sugerowane wino: Les Thermes Cabernet Sauvignon

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka z dorsza 290

Boczniki, żółte buraczki, jarmuż, krewetki, gotowane ziemniaki oraz sos Sandefjord

Sugerowane wino: Brogsitter Mosel Riesling Trocken Organic

Polędwica wołowa 290

Żółte buraczki, jarmuż, gotowane ziemniaki oraz sos z zielonego pieprzu

Sugerowane wino: Grand Châtaignier Merlot

Klasyczny Wiener Schnitzel 210

Smażona cielęcina, anchovies, kapary, cytryna i smażone ziemniaki

Sugerowane wino: Vina Amézqueta Crianza Rioja

Burger wołowy 190

W brioszce, z serem, bekonem, marynowanymi ogórkami i frytkami

Sugerowane wino: Grand Châtaignier Merlot

Burger wegański 190

Roslinny burger, w brioszce, z wegańskim serem, marynowanymi ogórkami i frytkami

Sugerowane wino: Costa Di Rose

Cioppino 240

Ragout z owoców morza, z grzanką czosnkowo-pietruszkową

Sugerowane wino: Brogsitter Mosel Riesling Trocken Organic

Tofu curry 170

Wegańskie curry serwowane z tofu, grillowanymi warzywami oraz ryżem basmati

Sugerowane wino: Lamúa Vegamar Sauvignon Blanc

DESERY

Ciasto czekoladowe 75

Domowe ciasto z świeżymi truskawkami oraz lodami waniliowymi

Lody 75

Z dodatkiem malin, jagód oraz bezą

Talerz serów 95

Z dodatkiem marmolady figowej i tradycyjnego skandynawskiego chrupkiego pieczywa

WYBÓR SZEFA KUCHNI

Menu z trzech dań

Przystawka, danie główne (Pieczona świeża polędwiczka z dorsza lub Polędwica wołowa) oraz talerz serów

445

Dbamy o planetę. Dlatego dążymy do bardziej zrównoważonej oferty na pokładzie, redukując nasz wpływ na środowisko i stosując więcej produktów ekologicznych oraz pochodzących ze sprawiedliwego handlu.

MENU DLA DZIECI

Panierowana polędwica z dorsza 90

z frytkami i sałatą

Nuggetsy 90

z frytkami i sałatą

Szwedzkie klopsiki 90

z puree ziemniaczanym, kremowym sosem i borówkami

Burger wołowy 90

z frytkami i sałatą

Burger wegański 90

z frytkami i sałatą

Naleśniki 65

ze śmietaną, dżemem truskawkowym i owocami

Sałatka ze świeżych owoców 65