



NOWOSOPOCKA
restauracja



SZEF KUCHNI POLECA

PRZYSTAWKI / STARTERS(150G)

1. Camembert / żurawina / rukola / orzechy włoski /
Camembert / cranberry / arugola / walnuts / **24,00 PLN**
2. Tatar z awokado / granat / mięta / orzech arachidowy /
Avocado tartare / pomegranate / mint / peanut / **24,00 PLN**

ZUPY / SOUPS (250ML)

1. Żurek / klopsiki z białej kiełbasy / jajko poche / ziemniaki /
Sour soup / white sausage meatballs / egg poche / potatoes / **18,00 PLN**
2. Krem z cebuli / ziarna słonecznika / olej z kopru/
Onion cream / sunflower seeds / fennel oil / **17,00 PLN**

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES (400G)

1. Ozory wołowe/ sos chrzanowy/ puree z pieczonego buraka/ marchew/ groszek /
Beef tongues / horseradish sauce / roasted beetroot puree / carrot / peas / **29,00 PLN**
2. Polędwiczka wieprzowa / sos korniszonowy / puree z kaszy gryczanej / burak/
Pork tenderloin / gherkin sauce / buckwheat puree / beetroot / **39,00 PLN**
3. Makrela / sos tatarski / domowe frytki / karmelizowany korzeń pietruszki /
Mackerel / tartar sauce / homemade fries / caramelized parsley root / **39,00 PLN**
4. Risotto / łosoś / szpinak / brokuł / słonecznik/
Risotto / salmon / spinach / broccoli / sunflower / **35,00 PLN**

DESERY / DESSERTS (150G)

1. Fondant czekoladowy / sos z czerwonych owoców / lody waniliowe /
Chocolate fondant / red fruit sauce / vanilla ice cream / **19,00 PLN**
2. Krem z mascarpone / ciasto kruche / żel z jarzębiny / borówka/
Mascarpone cream / shortcrust pastry / rowan gel / blueberry / **19,00 PLN**
3. Pły / maślana kruszonka / mus pistacjowy / żel z owoców leśnych/
Puff / butter crumble / pistachio mousse / forest fruit gel / **19,00 PLN**