

# STARLET

## MENU

### PRZYSTAWKI

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 59 zł  
żółtko sous vide/ ogórek konserwowy/  
piklowana gorczyca/ grzybki nameko/  
majo szalotka/ chips topinambur/  
pieczywo

**PÂTÉ GRZYBOWE** 49 zł  
shimeji w tempurze/ chips ziemniaczany/  
puder ziemniaczany

**TATAKI Z TUŃCYKA** 69 zł  
mandarynka piklowana w anyżu/ ikra z  
pstrąga/ dressing wafu/ majo  
szczypiorkowe/ sezam/ chilli/ kolendra

**KREWETKI Z NDUJĄ** 52 zł  
krewetki/ nduja/ żel rabarbar/ chilli/  
kolendra

**SZPARAGI** 42 zł  
szparagi zielone/ jajko sous vide/ piana  
bearnaise/ majo szczypiorek

**OSTRYGI FINES No1 1/3/6** 18/49/96 zł  
topping:  
\* ogórek "jabłkowy"  
\* rabarbar - granat  
\* mignonette

### DANIA GŁÓWNE

**ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA** 56 zł  
miętus/ krewetki/ małże/ ośmiornica/ pak  
choi/ cukinia/ edamame/ puree  
ziemniaczane/ olej gochugaru

**OŚMIORNICA** 109 zł  
pesto z czosnkiem niedźwiedzim/ ziemniak  
francuski/ salsa mango/ ogórek zielony/  
chilli/ kolendra/ majo chorizo/ żel cytrynowy/  
crunch orzechowy

**FISH & CHIPS** 79 zł  
sałatka z ogórka / frytki z tartych  
ziemniaków / sos chrzanowy z piklowanym  
korniszonem/ majonez szczypiorkowy

**POŁĘDWICA WOŁOWA** 149 zł  
połędwica wołowa/ demi glące rozmarynowy/  
"donut" ziemniaczany/ bocznik królewski/  
szparagi/ puree cebulowe

**RISOTTO ZE SZPARAGAMI** 56 zł  
ryż arborio/ feta/ parmezan/ żel cytrynowy/  
czarne aioli

### DODATKI

**PIECZYWO Z MASŁEM** 18 zł  
oliwa szczypiorkowa/ sól maldon

**OLIWKI** 22 zł  
marynowane w ziołach i cytrusach

### DESERY

**MUS CHAŁWOWY** 34 zł  
kruszonka z palonej białej czekolady/  
galaretką orzechowa/ żel cytrynowy/  
pismaniye

Do grup liczących 5 osób i więcej doliczamy 10% serwisu.

### PRZYSTAWKA

**TATAR Z JELENIA | 69 ZŁ**

żółtko sous vide / szalotka / majo jałowiec /  
piklowany rabarbar / prażony orzech laskowy /  
galaretką z czerwonego wina

### DANIA GŁÓWNE

**STEK Z KAŁAMARNICY | 79 ZŁ**

pesto z czosnkiem niedźwiedzim / puree z groszku  
z miętą / szparagi / groszek cukrowy / edamame

**POŁĘDWICA Z DORSZA | 89 ZŁ**

szparagi / piklowany seler / ziemniak francuski /  
mus z zielonego jabłka / kruszonka limonkowa /  
emulsja maślana z ikrą pstrąga

**FASZEROWANA PERLICA | 99 ZŁ**

pierś perliczki sous vide / grzyby shitake / puree z marchwi  
z pomarańczą / młoda marchew / piklowana rzodkiew /  
rosti z ziemniaka / demi glące drobiowy

**PIERŚ Z KACZKI | 86 ZŁ**

pierś z kaczki sous vide / żel pomarańczowy / sajgonka  
ziemniaczana / pak choi / demi glące drobiowy

### DESER

**BEZA | 34 ZŁ**

limonkowy krem chantilly / rabarbar / żel z rabarbaru z miętą

MENU SEZONOWE