

STARLET

MENU

PRZYSTAWKI

- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 59 zł
żółtko sous vide/ ogórek konserwowy/
piklowana gorczyca/ grzybki nameko/
majo szalotka/ chips topinambur/
pieczywo
- TATAKI Z TUŃCZYKA** 69 zł
truskawka/ ikra z pstrąga/ dressing wafu/
majo szczypiorkowe/ sezam/ chilli/
kolendra
- KREWETKI Z NDUJĄ** 52 zł
krewetki/ nduja/ żel pomarańczowy/
chilli/ kolendra
- KWIATY CUKINII W TEMPURZE** 48 zł
faszerowane ricotta/ puree z zielonego
groszku z mięta/ bób/ sos beurre blanc/
czarne aioli/ żel cytrynowy/ oliwa
szczypiorkowa
- SALATKA ZE SZPARAGAMI** 56 zł
szparagi zielone/ burrata/ truskawka/
crunch z orzechów arachidowych/
musztardowiec i mizuna
- SALATKA Z LICZI** 42 zł
fenkuł/ ogórek zielony/ liczi/ rzodkiew/
jalapeño/ prażony orzech laskowy/ mięta/
kolendra/ musztardowiec i mizuna
- OSTRYGI FINES No1 1/3/6** 18/49/96 zł
toppingi:
* ogórek "jabłkowy"
* rabarbar - granat
* mignonette

DANIA GŁÓWNE

- ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA** 56 zł
miętus/ krewetki/ małe/ ośmiornica/ pak
choi/ cukinia/ edamame/ puree
ziemniaczane/ olej gochugaru
- OŚMIORNICA** 109 zł
paprykowe chimichurri/ ziemniak francuski/
majo chorizo/ żel cytrynowy/ crunch
orzechowy/ krusznka z chorizo
- FISH & CHIPS** 79 zł
sałatka z ogórka / frytki z tartych
ziemniaków / sos chrzanowy z piklowanym
korniszonem/ majonez szczypiorkowy
- POŁĘDWICA WOŁOWA** 149 zł
demi glace rozmarynowy/ "donut"
ziemniaczany/ boczniak królewski/ szparagi
zielone/ puree cebulowe

DESERY

- MUS CHAŁWOWY** 34 zł
kruszonka z palonej białej czekolady/
galaretką orzechową/ żel cytrynowy/
pismaniye
- DO WINA**
- PIECZYWO Z UBIJANYM MASŁEM** 18 zł
oliwa szczypiorkowa/ sól maldon
- OLIWIKI** 22 zł
marynowane w ziołach i cytrusach
- PÂTÉ GRZYBOWE** 49 zł
boczniki w tempurze/ kabayaki/ tiul
z ziemniaka
- DESKA SERÓW** 59 zł
sery dojrzewające/ chutnay z
czerwonej cebuli i brusznicy z chilli

DANIA VEGE

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

PRZYSTAWKA

TATAR Z JELENIA | 69 ZŁ

żółtko SV / majo jałowcowe / jeżyna / prażony orzech
laskowy / chips z papieru ryżowego / mikroliście

DANIA GŁÓWNE

STEK Z KAŁAMARNICY GIGANT | 79 ZŁ

paprykowe chimichurri / purée z zielonego groszku /
zielone szparagi / bób / musztardowiec / pangrattato

POŁĘDWICA Z DORSZA CZARNEGO | 89 ZŁ

limonkowa kruszonka „Viennoise” / zielone szparagi /
purée z jabłka / piklowany seler / ziemniak francuski /
emulsja maślana z ikrą

PIERŚ Z PERLICZKI (SV) I 99 ZŁ

faszerowana shiitake / drobiowy demi-glace / purée
z marchewki z pomarańczą / młoda marchew / piklowana
rzodkiewka / ziemniak rösti

PIERŚ Z KACZKI (SV) | 86 ZŁ

drobiowy demi-glace / żel pomarańczowy z Cointreau / sajgonka
ziemniaczana / pak choi i bób w emulsji maślanej / mikroziola

RISOTTO ZE SZPARAGAMI | 56 ZŁ

feta / żel cytrynowy / czarne aioli / oliwa szczypiorkowa /
grana padano / mikroziola

DESER

TRUSKAWKI | 34 ZŁ

kogel-mogel z białą czekoladą

MENU SEZONOWE