

## Restauracja Shuum / Shuum-Restaurant / Shuum Restaurant

## à la carte menu

## PRZYSTAWKI / VORSPEISEN / APPETIZERS

Gravlax, śmietana chrzanowa, kiszone jabłko, koktajl z buraczków (150g) GF / SHARE 61 zł  
Gravlax, Meerrettichcreme, eingelegter Apfel, Rote-Bete-Cocktail  
Gravlax, horseradish cream, pickled apple, beetroot cocktail

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko confit, rydze w majonezie, lardo, komiszon w tabasco GF / LF / SHARE 83 zł  
Tatar vom Rinderfilet, konfiertes Eigelb, Edel-Reizker in Mayonnaise, Lardo, Gewürzgurke in Tabasco  
Beef tenderloin tatar, confit egg yolk, red pine mushroom in mayonnaise, lardo, gherkin in tabasco

Turńczyk wędzony, ogórek, wakame, sezam, majonez limonkowy (180g) GF / LF 51 zł  
Geräucherter Thunfisch, Gurke, Wakame, Sesam, Limonenmayonnaise  
Smoked tuna, cucumber, wakame, sesame, lime mayonnaise

Krewetki w tempurze, sos słodkie chilli, piklowana cebula (180g) LF 51 zł  
Gamelen in Tempura, süße Chilisauce, eingelegte Zwiebeln  
Shrimp in tempura, sweet chilli sauce, pickled onions

Pieczyno bezglutenowe na życzenie/ Glutenfreies Brot auf Wunsch/ Gluten-free bread

## ZUPY / SUPPEN / SOUPS

Zupa rybna - mix ryb, mleko kokosowe, warzywa, imbir, kolendra (300ml) GF / LF / LOW GI 41 zł  
Fischsuppe - Fischmischung, Kokosnussmilch, Gemüse, Ingwer, Koriander  
Fish soup - fish mix, coconut milk, vegetables, ginger, coriander

Minestrone ze smażonymi warzywami i soczewicą (300ml) VEGAN / GF / LF 26 zł  
Minestrone mit gebratenem Gemüse und Linsen  
Minestrone with fried vegetables and lentils

Krem z pieczonej dyni z masłem orzechowym i pasternakiem (300ml) VEGAN / GF / LF 32 zł  
Gebackene Kürbiscreme mit Erdnussbutter und Pastinaken  
Roasted pumpkin cream with peanut butter and parsnip

Pieczyno bezglutenowe na życzenie/ Glutenfreies Brot auf Wunsch/ Gluten-free bread

## DANIA GŁÓWNE / HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Stek z polędwicy, gratin z borowikami, gorgonzola demi glace, panierowana kaszanka, dziki brokuł 189 zł  
Lendensteak, Pilzgratin, Gorgonzola-Demi-Glace, panierte Blutwurst, Wildbrokkoli  
Tenderloin steak, porcini mushroom gratin, gorgonzola demi-glace, breaded blood sausage, wild broccoli

Udło kaczki confit, sos własny, modra kapusta duszona z figami, kopytka 64 zł  
Konfierte Entenkeule, eigene Sauce, geschmorter Rotkohl mit Feigen, Kartoffelklößchen  
Duck leg confit, sauce, cabbage stewed with figs, potato dumplings

Filet z halibuta au mauniere, maślano puree, bisque, blanszowana włoszczyzna 139 zł  
Heilbuttfilet au mauniere, Butterpüree, Biskuit, blanchiertes italienisches Gemüse  
Au mauniere halibut filet, mashed potato (with creamy butter), bisque, blanched Italian vegetables

Drodzy Goście, do każdego rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia.

Liebe Gäste, zu jeder Rechnung wird eine Servicegebühr von 10 % des Bestellwerts erhoben.

Dear Guests, a service charge of 10% of the order value is added to each receipt.

LF - Lactose Free / GF - Gluten Free / VEGE - Vegetarian / VEGAN - Vegan / LOW GI - Low Glycemic Index

SHARE - Danie do dzielenia się / Eine Mahlzeit zum Teilen / Meal to share  - Danie pikantne / Pikantes Gericht / Spicy meal

Mule w sosie gorgonzola, set pieczywa 63 zł  
Mieschmuschlen mit Gorgonzolasoße, Backwaren-Set  
Mussels with gorgonzola sauce, bread set

Jackfruit w wegańskim barbeque, ryż z kurkumą, coleslaw z czerwonej kapusty, sos czosnkowo cytrynowy, pomidory VEGAN / GF / LF / SHARE 79 zł  
Jackfruit in veganem Barbecue, Reis mit Kurkuma, Coleslaw aus Rotkohl, Knoblauch-Zitronen-Sauce, Tomaten  
Jackfruit in vegan barbeque, rice with turmeric, red cabbage "coleslaw", garlic and lemon sauce, tomatoes

## PASTA &amp; RISOTTO / PASTA &amp; RISOTTO / PASTA &amp; RISOTTO

Carbonara- spaghetti semolina, guanciale, żółtko, pecorino, łamany pieprz SHARE 56 zł  
Carbonara- Spaghetti aus Grieß, Guanciale, Eigelb, Pecorino, gemahlener Pfeffer  
Carbonara- spaghetti semolina, guanciale, egg yolk, pecorino, ground pepper

Risotto z małżami i kalmarami, szafran, san marzano, smażony soliród GF / SHARE 99 zł  
Risotto mit Muscheln und Calamari, Safran, San Marzano, gebratener Solirlo  
Risotto with mussels and calamari, saffron, san marzano, fried solirlo

## SAŁATKI / SALATE / SALADS

Klasyczna sałatka Caesar - sałata rzymska, sos cezar, grzanki z brioche, świeży pieprz, krewetki SHARE 67 zł  
Klassischer Caesar-Salat - Römersalat, Caesar-Dressing, Brioche-Croutons, frischer Pfeffer, Gamelen  
Classic Caesar salad - romaine lettuce, caesar dressing, brioche croutons, fresh pepper, prawns

Sałatka grecka z owczą fetą i oliwkami kalamata VEGE / GF 51 zł  
Griechischer Salat mit Schafsfeta und Kalamata-Oliven  
Greek salad with sheep's feta cheese and kalamata's olives

Pieczyno bezglutenowe na życzenie/ Glutenfreies Brot auf Wunsch/ Gluten-free bread available

## DESERY / DESSERTS / DESSERTS

Fondant czekoladowy, lody, pieczona biała czekolada, świeże owoce VEGE 39 zł  
Schokoladenfondant, Eis, geröstete weiße Schokolade, frische Früchte  
Chocolate fondant, ice cream, roasted white chocolate, fresh fruits

Crème brûlée z karmelową skorupką GF / VEGE 31 zł  
Crème brûlée mit Karamellkruste  
Creme brûlée with caramel

Mus pistacjowy z malinami, krokant czekoladowy, świeże owoce VEGE 37 zł  
Pistazienmousse mit Himbeeren, Schokoladenkrokant, frische Früchte  
Pistachio mousse with raspberries, chocolate croquant, fresh fruits

Drodzy Goście, do każdego rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia.

Liebe Gäste, zu jeder Rechnung wird eine Servicegebühr von 10 % des Bestellwerts erhoben.

Dear Guests, a service charge of 10% of the order value is added to each receipt.

LF - Lactose Free / GF - Gluten Free / VEGE - Vegetarian / VEGAN - Vegan / LOW GI - Low Glycemic Index

SHARE - Danie do dzielenia się / Eine Mahlzeit zum Teilen / Meal to share  - Danie pikantne / Pikantes Gericht / Spicy meal