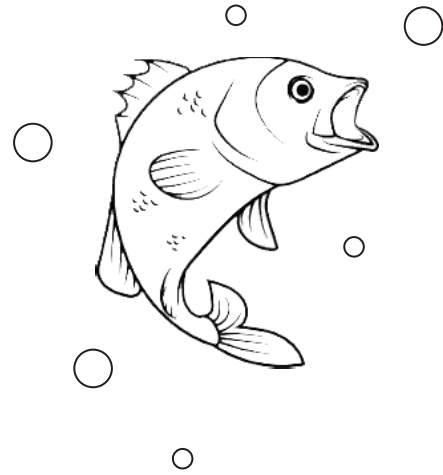


SKREI

SKREI

Norweski Dorsz Zimowy - Skrei gości na stołach tylko od stycznia do kwietnia. Przyczyna, dla której Skreia – co po norwesku oznacza „wędrowiec” – można złowić tylko od stycznia do kwietnia, kryje się w jego naturze. Skrei dorasta za kołem podbiegunowym. Odławiany jest dopiero, kiedy kończy pięć lat i udaje się w długą drogę na tarto ku norweskim Lofotom. Właśnie wtedy dorsz Skrei jest w kwiecie wieku: zdrowy, energiczny i płodny. Ta długa droga, jaką pokonuje Skrei, sprawia, że jest tak niepowtarzalny. Ponad 600-kilometrowa podróż zapewnia mu dużo ruchu i dobrą formę. To dlatego – w przeciwieństwie do wielu innych ryb – mięso Skreia jest zwarte, sprężyste i bogate w składniki odżywcze.



PRZYSTAWKA

APPETIZER

SKREI/ LIMONKA/ CHILI/ AVOCADO/ KOLENDRA
SKREI/ LIME/ CHILI/ AVOCADO/ CORIANDER

34,-

ZUPA

SOUP

BOUILLABASSE/ SKREI/ MAŁŻE/ KREWETKI/ POMIDORY
BOUILLABASSE/ SKREI/ MUSSELS/ SHRIMP

21,-

DANIE GŁÓWNE

MAIN DISH

SKREI/ KALAFIOR/ SZAFRAN/ ARANCINI/ SOS RYBNY
SKREI/ CAULIFLOWER/ SAFFRON/ ARANCINI/ FISH SAUCE

64,-