



Searcle

Gdynia

KARTA DAŃ
MENU

PRZYSTAWKI STARTERS

Tost Skagen 120 g (50 g) / 65 PLN

Toast Skagen

Chrupiąca grzanka | kawior z pstrąga | koper
Alergeny: jajka, mleko, orzechy, seler, skorupiaki, gluten

Crispy toast | trout caviar | dill
Allergens: eggs, milk, nuts, celery, shellfish, gluten

Tatar z bawety 185 g (120 g) / 56 PLN

Bavette tartare

Konfitowane żółtko | piklowane grzyby | chips z topinamburu | parmezan | musztarda francuska Alergeny: jajka, mleko, musztarda, seler, gluten

Egg yolk confit | pickled mushrooms | jerusalem artichoke chips | parmesan cheese | french mustard
Allergens: eggs, milk, mustard, celery, gluten

Carpaccio wołowe 160 g (120 g) / 48 PLN

Beef carpaccio

Marynowane karczochy | szara pieczarka | parmezan | oliwa
Alergeny: mleko

Marinated artichokes | gray champignon | parmesan cheese | olive oil
Allergens: milk

✓ Warzywa w tempurze 450 g / 55 PLN

Vegetables tempura

Sos sojowy z kolendrą
Alergeny: soja, gluten, sezam

Soy sauce with coriander
Allergens: soya, gluten, sesame

ZUPY SOUPS

Bulion z kaczki 250 ml / 35 PLN

Duck broth

Pak choi | grzyby | mostek wołowy
Alergeny: seler, soja, gluten

Pak choi | mushrooms | beef brisket
Allergens: celery, soya, gluten

Rybna 250 ml / 32 PLN

Fish soup

Słodka kapusta | masło rakowe

Alergeny: ryby, seler, skorupiaki, gluten

Sweet cabbage | crayfish butter

Allergens: fish, celery, shellfish, gluten

Zupa dnia 250 ml / 22 PLN

Soup of the day

Alergeny: zapytaj

obsługę Allergens: ask

your waiter

KLASYKI CLASSICS

Burger wołowy 500 g (200 g) / 65 PLN

Beef burger

Salata | pomidor | ser | bekon | czerwona cebula | ogórek piklowany | dressing | frytki belgijskie Alergeny: jajka, mleko, orzechy, gluten, sezam

Lettuce | tomato | cheese | bacon | red onion | pickled cucumber | dressing | Belgian fries

Allergens: eggs, milk, nuts, gluten, sesame

Podpłomyk z kurczakiem 500 g (150 g) / 52 PLN

Fatbread with chicken

Salata | bekon | awokado | piklowana czerwona cebula

Alergeny: jajka, mleko, musztarda, gluten, dwutlenek siarki

Lettuce | bacon | avocado | pickled red onion

Allergens: eggs, milk, mustard, gluten, sulphur dioxide

✓ Podpłomyk z kozim serem 500 g (120 g) / 58 PLN

Flatbread with goat cheese

Rukola | orzechy | miód | jogurt

Alergeny: mleko, orzechy, gluten

Rocket | nuts | honey | yoghurt

Allergens: milk, nuts, gluten

Opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku jest doliczana dodatkowo do zamówień dla grupy od 6 osób. Service fee of 10% of the order value is added to the bill for a group of 6 and more.

Wszystkie ceny podane w menu są w złotych polskich i zawierają VAT.

All prices listed in the menu are in Polish zlotys and include TAX.

Sałatka Cezar z kurczakiem..... 450 g (150 g) / 58 PLN

Caesar salad with chicken

Bekon | parmezan | grzanki | kapary | dressing

Alergeny: jajka, mleko, musztarda, ryby, gluten

Bacon | parmesan cheese | croutons | capers | dressing

Allergens: eggs, milk, mustard, fish, gluten

Sałatka Cezar z krewetkami..... 450 g (200 g) / 78 PLN

Caesar salad with prawns

Bekon | parmezan | grzanki | kapary | dressing

Alergeny: jajka, mleko, musztarda, ryby, skorupiaki, gluten

Bacon | parmesan cheese | croutons | capers | dressing

Allergens: eggs, milk, mustard, fish, shellfish, gluten

RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD

Kulbin 400 g (150 g) / 85 PLN

Shade-fish

Puree ziemniaczano-brokulowe | groszek | bób | grzyby shiitake

Alergeny: mleko, ryby, gluten

Potato and broccoli puree | peas | broad beans | shiitake mushrooms

Allergens, milk, fish, gluten

Halibut 400 g (150 g) / 95 PLN

Halibut

Puree z kukurydzy | wędzone masło | tatar z muli i wakame | rabarbar | sos jaune

vin Alergeny: mleko, orzechy, ryby, skorupiaki, gluten, dwutlenek siarki

Corn puree | smoked butter | mussel tartare and wakame | rhubarb | jaune vin

sauce

Allergens: milk, mustard, nuts, fish, shellfish, gluten, sulphur dioxide

Grillowane krewetki..... 500 g (300 g) / 95 PLN

Grilled shrimps

Sałatka z kopru włoskiego | grillowany podpiłomyk

Alergeny: mleko, orzechy, skorupiaki, gluten, dwutlenek siarki

Fennel salad | grilled flatbread

Allergens: milk, nuts, shellfish, gluten, sulphur dioxide

Opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku jest doliczana dodatkowo do zamówień dla grupy od 6 osób. Service fee of 10% of the order value is added to the bill for a group of 6 and more.

Wszystkie ceny podane w menu są w złotych polskich i zawierają VAT.

All prices listed in the menu are in Polish zlotys and include TAX.

MIĘSA MEAT

Polędwica cielęca sous vide 600 g (180 g) / 95 PLN
Sous vide veal tenderloin

Mus z pieczonego buraka | mus z żółtej marchewki | groszek | młody brokuł | sos z czosnku niedźwiedziego Alergeny: gluten

Baked beetroot mousse | yellow carrot mousse | peas | young broccoli | wild garlic sauce
Allergens: gluten

Podwędzana pierś z kaczki 600 g (250 g) / 75 PLN
Smoked duck breasts

Puree z batata | fankut | daktyle | anyżowy demi glace
Alergeny: seler, gluten, dwutlenek siarki

Sweet potato puree | fennel | dates | aniseed demi glace
Allergens: celery, gluten, sulphur dioxide

DANIA Z GRILLA GRILL

Stek Rib Eye 250 g / 85 PLN
Rib eye steak

Stek T-Bone 600 g / 140 PLN
T-bone steak

Tomahawk wieprzowy 350 g / 65 PLN
Pork Tomahawk

Dobierz dodatki 150 g / 12 PLN
Choose additions

Pieczone ziemniaki z tymiankiem | domowe frytki | frytki z batatów | fasolka szparagowa z sezamem | sałatka coleslaw | kremowy szpinak
Alergeny: mleko, jajka, gluten, sezam

Baked potatoes with thyme | homemade fries | sweet potato fries | green beans with sesame | coleslaw | creamy spinach
Allergens: milk, eggs, gluten, sesame

Dobierz sos 20 g / 8 PLN
Choose a sauce

Sos rozmarynowy | sos BBQ | sos berneński
Alergeny: jajka, gluten, dwutlenek siarki

Rosemary sauce | BBQ sauce | bearnaise sauce
Allergens: eggs, milk, sulphur dioxide

✓ **Stek z kalafiora** 500 g / 48 PLN

Cauliflower steak

Owoce granatu | sos z grillowanych cytryn
Alergeny: mleko, dwutlenek siarki

Pomegranate | grilled lemon sauce
Allergens: milk, sulphur dioxide

✓ **Burger z soczewicy** 300 g (150 g) / 48 PLN

Lentil burger

Sałata | pomidor | piklowana czerwona cebula | awokado | frytki z
batatów Alergeny: mleko, orzechy, gluten, sezam

Lettuce | tomato | pickled red onion | avocado | sweet potato fries
Allergens: milk, nuts, gluten, sesame

DESERY DESSERTS

Terina z truskawek 280 g / 28 PLN

Strawberry terina

Puree truskawkowe | żel z yuzu | prażone pistacje | lody
anyżowe Alergeny: jajka, mleko

Strawberry puree | yuzu gel | roasted pistachios | anise ice

cream

Allergens: eggs, milk

✓ **Delicja czekoladowa** 200 g / 35 PLN

Chocolate delicacy

Czerwona porzeczka | kandyzowana skórka pomarańcza | cukrowe orzechy laskowe
| sorbet z czarnej porzeczki

Alergeny: jajka, mleko, orzechy, gluten

Red currant | candied orange peel | sugar hazelnuts | blackcurrant sorbet

Allergens: eggs, milk, nuts, gluten

Tradycyjna szarlotka na ciepło 150 g / 26 PLN

Apple pie

Krem waniliowy | lody

Alergeny: jajka, mleko, gluten, dwutlenek siarki

Crème patissiere | ice-cream

Allergens: eggs, milk, gluten, sulphur dioxide

Oplata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku jest doliczana dodatkowo do zamówień dla grupy od 6 osób. Service fee of 10% of the order value is added to the bill for a group of 6 and more.

Wszystkie ceny podane w menu są w złotych polskich i zawierają VAT.
All prices listed in the menu are in Polish zlotys and include TAX.