

## SET MENU I

### Amuse bouche

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI, świeżo wypiekana bagietka

### Przystawka lub zupa do wyboru

ŚLEDŹ SEAFOOD STATION, sałatka ziemniaczana, creme fraiche

TRADYCYJNA ZUPA RYBNA, pomidorki, warzywa, koperek

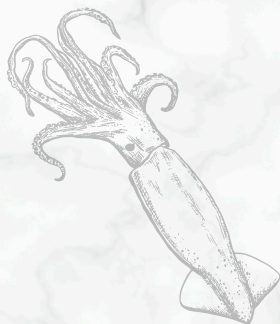
### Danie główne do wyboru

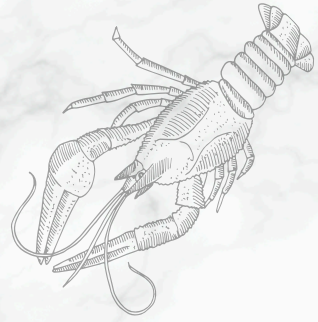
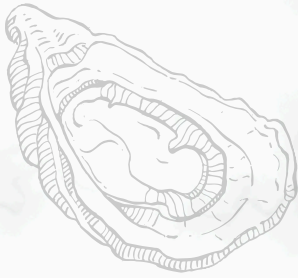
PASTA Z OWOCAMI MORZA, tagliatelle, krewetki, mule, kalmary, sos winno-maślany

PIECZONY ŁOSOŚ, warzywa sezonowe, ziemniaki confit, sos beurre blanc pomarańczowy

PIERŚ Z KURCZAKA BIO, warzywa sezonowe, pistacje, suszone pomidory

Cena: 169 zł /osoba





## SET MENU II

### Amuse bouche

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI, świeżo wypiekana bagietka

### Przystawki

ŚLEDŹ SEAFOOD STATION, sałatka ziemniaczana, creme fraiche  
CEVICHE Z RYBY KSIĘŻYCOWEJ, krewetka vannamei, puree z batata, kolendra, tiger milk  
AHI POKE TUNA, tatar z tuńczyka, mango, avocado, ogórek, limonka, kolendra

### Danie główne do wyboru

PASTA Z OWOCAMI MORZA, tagliatelle, krewetki, mule, kalmary, sos winno-maślany  
ŁOSOŚ SZKOCKI LOCH DUART, puree truflowe, warzywa, emulsja cytrynowa  
MAŁŻE ŚW. JAKUBA, sałata, pomidorki cherry, kapary, parmezan

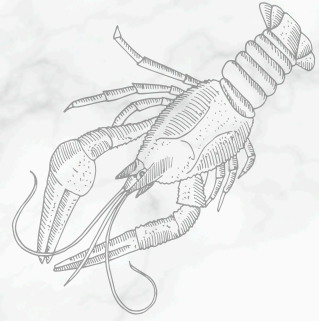
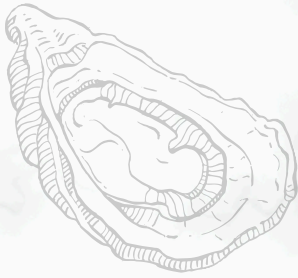
### Deser

BEZA Z MASCARPONE, świeże owoce

Woda niegazowana i gazowana, kawa, herbata

Cena: 239 zł /osoba





## SET MENU III

### Amuse bouche

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI, świeżo wypiekana bagietka

### Przystawki

CEVICHE Z RYBY KSIĘŻYCOWEJ, krewetka vannamei, puree z batata, kolendra, tiger milk  
AHI POKE TUNA, tatar z tuńczyka, avocado, ogórek, limonka, kolendra  
TATAR Z DORADY RÓŻOWEJ, szalotka, kolendra, ogórek, chill, fingerlime, kolendra  
TATAR WOŁOWY, szalotka, ogórek, żółtko, majonez truflowy

### Danie główne do wyboru

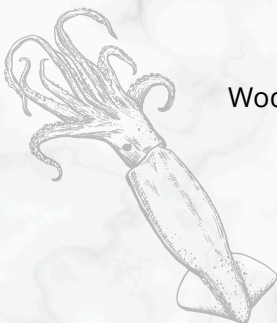
OŚMIORNICA Z GRILLA, sałata, kapary, pomidorki cherry, parmezan, sos winegret  
STEK Z TUŃCZYKA, house salad, frytki, sos ponzu  
KREWETKI Z GRILLA, czosnek, szalotka, house salad  
PIERŚ Z KURCZAKA BIO, warzywa sezonowe, pistacje, suszone pomidory

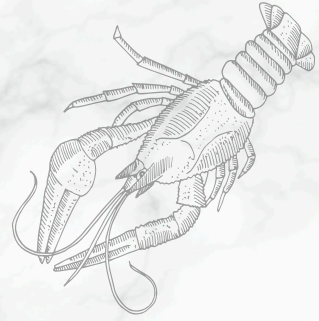
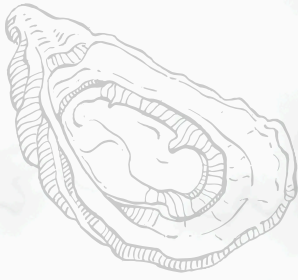
### Deser

BEZA Z MASCARPONE, świeże owoce

Woda niegazowana i gazowana, kawa, herbata

Cena: 289 zł /osoba





## SET MENU EXCLUSIVE

### Amuse bouche

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI, świeżo wypiekana bagietka

### Przystawki

CARPACCIO Z OŚMIORNICY, salsa z pomidorków i szalotki, oliwa

AHI POKE TUNA, tatar z tuńczyka, avocado, ogórek, limonka, kolendra

TATAR Z PRZEGRZEBKÓW, kawior z troci francuskiej, pomarańcza, kolendra, mięta, lemon mayo

TATAR WOŁOWY, szalotka, ogórek, żółtko, majonez truflowy

### Danie główne do wyboru

OŚMIORNICA Z GRILLA, sałata, kapary, pomidorki cherry, parmezan, sos winegret

LOBSTER AND PRAWNS MAC & CHEESE, zapiekany makaron, Cheddar, Gruyere, mięso homara, krewetki, house salad

FILET Z OKONIA MORSKIEGO, puree truflowe, warzywa sezonowe, emulsja cytrynowa

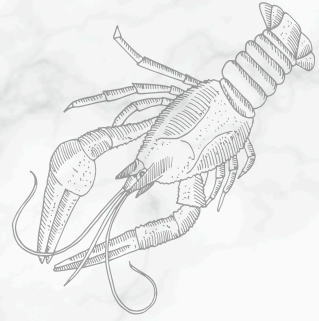
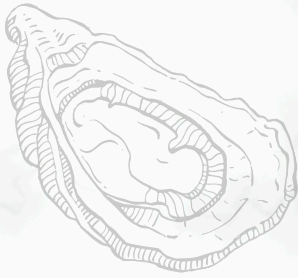
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z GRILLA, Demi Glace, frytki, house salad



Cena: 299 zł /osoba







## DODAJ SWOJE ULUBIONE POZYCJE

### Plater Świeżych Ostryg

6 szt/88zł 12 szt/168zł 24 szt/304zł

### Plater Krewetek na lodzie z lemon mayo

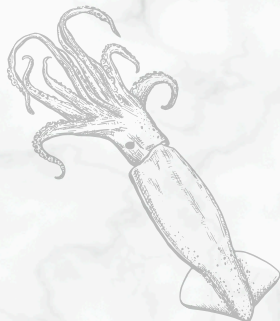
12 szt/ 89zł 24 szt/ 169zł

### Kawior z Troci Francuskiej

50g / 179zł

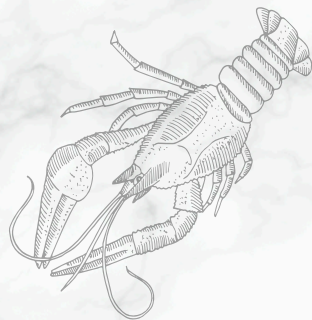
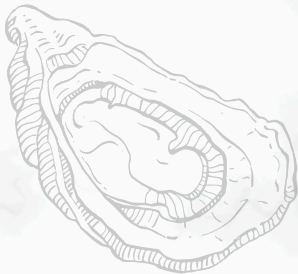
### Ekskluzywny Set 3 Kawiorów

Kawior Antonius Syberian 30g , Oscietra 30g i z Troci Francuskiej 50g  
Set / 649zł



**W ofercie posiadamy również  
Set Menu Mięsne i Set Menu Wege.**





## ZAPRASZAMY DO REZERWACJI INDYWIDUALNYCH I GRUPOWYCH

Przygotujemy dla Państwa oferty na życzenie,  
oferty cateringowe i według indywidualnych preferencji.

**Seafood Station SOPOT**  
**ul. Dworcowa 7**  
**tel. 58 5238855**

**Seafood Station WARSAW**  
**Aleje Jerozolimskie 93**  
**tel. 22 6602266**

**biuro@seafoodstation.pl**

\*Do rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

