



Wave to nowoczesna kuchnia śródziemnomorska połączona z wysublimowaną kuchnią regionalną i polską, scalająca różnorodność smaków morza i lądu.

W A V E
restaurant

[PRZYSTAWKI]

- 🍷 Matias Marynowany (160 kcal) w czerwonym winie i ziołach, śliwka węgierka 36 PLN
- 🍷 Filet z Gęsi Podwędzany na Zimno (130 kcal) konfitura z dzikiej róży, foie gras, oliwa rzepakowa 40 PLN
- 🍷 Terina z Policzków Wieprzowych (510 kcal) podwędzane jabłko, brioche maślana, chrzanowe ravioli 40 PLN
- 🍷 Tarta z Kaszubskimi Serami (203 kcal) mikro sałatka, galaretką z winogron, konfitowane pomidory 35 PLN

[SAŁATY]

- Młody Cesar (230 kcal) młoda sałata rzymska, anchovies, grzanki, grillowane krewetki 16/20 40 PLN
- Mix Młodych Sałat (300 kcal) z solonym łososiem, koperkiem i awokado 40 PLN

[ZUPY]

- 🍷 Kaszubska Zupa Grzybowa (100 kcal) z kwaśną śmietaną 27 PLN
- 🍷 Rosół z Wędzonych Ryb Bałtyckich (62 kcal) ravioli z owocami morza z wędzoną trocią 22 PLN
- Krem z Dyni z Pomarańczami i Imbirem (53 kcal) smażone przegrzebki 27 PLN
- Zupa z Giczy Jagnięcej (184 kcal) plastyczne żółtko 30 PLN

[WEGETARIAŃSKIE]

- 🍷 Risotto z Kaszy Pęczak (590 kcal) leśne grzyby, kozi ser, pieczone warzywa 45 PLN

Polecamy również:





Wave to nowoczesna kuchnia śródziemnomorska połączona z wysublimowaną kuchnią regionalną i polską, scalająca różnorodność smaków morza i lądu.

W A V E
restaurant

[RYBY]

- Smażony Filet z Turbota (475 kcal) w sosie rakowym, risotto z małżami, glony wakame 76 PLN
- Gotowany Filet z Halibuta (440 kcal) słodkie ziemniaki, pieczona dynia, czarna soczewica, jajko przepiórcze 69 PLN
- 🌀 Sandacz Duszony (220 kcal) w sosie grzybowym, kiszona kapusta, pomidory suszone 68 PLN
- 🌀 Polędwiczka z Dorsza (415 kcal) zapiekana z crustem dyniowym, ravioli z kaszubskim serem, ziemniakami z anchovies, oliwa pomarańczowa 65 PLN

[MIĘSA]

- Policzki Wołowe Duszone w Czerwonym Winie (270 kcal) puree z pasternaku, piklowane buraczki 65 PLN
- Cielęcy Schab (312 kcal) Szynka Dylewska, grzyby duszone z porem 72 PLN
- Polędwica z Jelenia (180 kcal) fioletowe ziemniaki, sos demi glace z nalewką z pigwy 90 PLN
- 🌀 Gęsie Udo Confit (570 kcal) gryczany „Kugel”, piana z czerwonej kapusty i jabłek, powidła z mirabelki 65 PLN
- Makaron Domowy (495 kcal) z kaczką i brukselką w sosie hoisin 49 PLN

[DESERY]

- Mus z Czekolady Gianduja (570 kcal) orzechowy spód, sos z gorzkich pomarańczy 30 PLN
- Szarlotka Gruszkowa (327 kcal) ganache czekoladowy, sorbet gruszkowy 25 PLN
- Creme Brulee z Wędzoną Śliwką (370 kcal) konfitura z mirabelki, miód imbirowy 25 PLN
- 🌀 Panna Cotta Piernikowa (354 kcal) lody z kozim serem, sos z czarnej porzeczki 25 PLN

W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych, w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowe informacje dotyczące składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw, nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań.



oznacza danie zawierające produkty z kuchni regionalnej, żywności tradycyjnej i zdrowej.
Więcej informacji o organizacji Slow Food na stronie www.slowfood.pl

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Nie obejmują obsługi.



W A V E
restaurant

Wave is a modern Mediterranean cuisine and culinary twist with sophisticated regional and Polish modern accent, integrating variety of sea and soil flavors.

[APPETIZERS]

- 🌀 Matias Marinated (160 kcal) in red wine and herbs, purple plum 36 PLN
- 🌀 Cold Smoked Goose Fillet (130 kcal) rose hip jam, foie gras, rapeseed extra virgin olive 40 PLN
- 🌀 Pork Cheeks Terrine (510 kcal) smoked apple, brioche, horseradish ravioli 40 PLN
- 🌀 Kashubian Cheese Tart (203 kcal) mikro salad, grape jelly, confit tomatoes 35 PLN

[SALADS]

- Young Caesar (230 kcal) romaine lettuce with anchovies, croutons with grilled 16/20 shrimps 40 PLN
- Young Mix Salad (300 kcal) with salted salmon, dill, avocado 40 PLN

[SOUPS]

- 🌀 Kashubian Mushroom Soup (100 kcal) with sour cream 27 PLN
- 🌀 Smoked Baltic Fish Broth (62 kcal) seafood and smoked trout ravioli 22 PLN
- Ginger and Orange Pumpkin Cream (53 kcal) fried scallops 27 PLN
- Lamb Shank Soup (184 kcal) plastic egg 30 PLN

[VEGETARIAN]

- 🌀 Pearl Barley Risotto (590 kcal) mushrooms, goat cheese, roasted vegetables 45 PLN

We also recommend:





W A V E
restaurant

Wave is a modern Mediterranean cuisine and culinary twist with sophisticated regional and Polish modern accent, integrating variety of sea and soil flavors.

[FISH]

- Fried Turbot Fillet (475 kcal) in crayfish sauce, clams risotto, seaweed wakame 76 PLN
- Poached Halibut Fillet (440 kcal) sweet potatoes, roasted pumpkin, black lentils, quail egg 69 PLN
- 🌀 Stewed Sander (220 kcal) in mushroom sauce, sauerkraut, dried tomatoes 68 PLN
- 🌀 Baked Cod Fillet (415 kcal) with pumpkin crust, ravioli with kashubian cheese, potatoes and anchovies, orange olive oil 65 PLN

[MEAT]

- Red Wine Braised Beef Cheeks (270 kcal) parsnips puree, pickled beets 65 PLN
- Veal Loin (312 kcal) Dylewska Ham, mushrooms braised with leeks 72 PLN
- Venison Loin (180 kcal) purple potatoes, demi glace sauce with tincture of quince 90 PLN
- 🌀 Goose Leg Confit (570 kcal) Buckwheat "Kugel", red cabbage and apples foam, damson jam 65 PLN
- Homemade Pasta (495 kcal) with duck and brussels sprouts in hoisin sauce 49 PLN

[DESSERTS]

- Gianduja Chocolate Mousse (570 kcal) nutty crust, bitter orange sauce 30 PLN
- Pear Pie (327 kcal) chocolate ganache, pear sorbet 25 PLN
- Creme Brulee (370 kcal) with smoked plum, damson jam, ginger honey 25 PLN
- 🌀 Gingerbread Panna Cotta (354 kcal) Igoat cheese ice cream, blackcurrant sauce 25 PLN

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our Waiting on staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.



means dish containing products of regional cuisine, traditional and healthy food.
More information about the Slow Food organization please find out on www.slowfood.com

Prices in Polish PLN, including VAT. Gratuity at your direction.

[GRILL]

Pierś z kurczaka

180g 45

Filet z miecznika

180g 69

Rostbef bez kości

300g 85

Polędwica wołowa

200g 90

Krewetki olbrzymie 4/6 2 szt

150

Rostbef z kością

500g 120

Podawane do wyboru z:

ziemniakami gratin lub frytkami
stekowymi,

grillowanymi warzywami lub mixem
świeżych sałat z winegret

sos z czerwonego wina lub masło
ziołowe

[GRILL]

Chicken breast

180g 45

Swordfish fillet

180g 69

Sirloin Steak

300g 85

Beef Tenderloin

200g 90

Jumbo shrimps 4/6 2 pcs

150

Portethouse steak

500g 120

Served with choices of:

gratin potatoes or steak fries,

grilled vegetables or mix salad
with fresh vegetables and vinaigrette,

red wine sauce or herb butter

W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych, w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowe informacje dotyczące składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw, nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our Waiting on staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT.
Nie obejmują obsługi.

Prices in Polish PLN, including VAT.
Gratuity at your direction.