

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



W A V E
restaurant

[OFERTA SEZONOWA]

Siekany ręcznie tatar z łososia z kaparami i musztardą Dijon	39 PLN
Siekany ręcznie tatar ze śledzia z korniszonami i szalotką, oliwa z nasionami kopru włoskiego	28 PLN
Siekany ręcznie tatar z pstrągą z marakują i gruszką	32 PLN
Maliny z lodami waniliowymi, krem Chantilly, krem cytrynowy	20 PLN
Maliny z miętą i likierem Cointreau, sorbet cytrynowy	20 PLN

[WINA REKOMENDOWANE PRZEZ NASZEGO SOMMELIERA]

KIELISZEK / BUTELKA

2013 Riesling Georg Breuer Sauvage Trocken	25 / 120 PLN
2015 Sauvignon Blanc Dog Point	29 / 140 PLN
2014 Riesling Weingut Max Ferd	23 / 110 PLN

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

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

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



[SEASONAL OFFER]

Hand-chopped salmon tartare with capers and Dijon mustard	39 PLN
Hand-chopped herring tartare with pickles and shallots, olive oil with fennel seeds	28 PLN
Hand-chopped trout tartare with passion fruit and pear	32 PLN
Raspberries with vanilla ice cream, Chantilly cream, lemon cream	20 PLN
Raspberries with mint and liqueur Cointreau, lemon sorbet	20 PLN

[WINES RECOMMENDED BY OUR SOMMELIER]

	GLASS / BOTTLE
2013 Riesling Georg Breuer Sauvage Trocken	25 / 120 PLN
2015 Sauvignon Blanc Dog Point	29 / 140 PLN
2014 Riesling Weingut Max Ferd	23 / 110 PLN

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

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.