

Endi Wine House

PRZYSTAWKI

Śledź po kaszubsku / 46

matjas / warzywa korzenne / pomidory / śliwka / relish z kalarepy

Gambas - krewetki / 59

krewetki / migdałowe panko / majonez limonkowy /
cytrusy / sałata / filo

Tatar / 54

bavette / majonez truflowy / ogórek kiszony / shimeji grzybki / chips z chleba żytniego /
szczypior

Cioppino – zupa rybna / 47

dorsz / owoce morza / pomidory / chili / koper włoski

Żurek / 39

kroket z białej kielbasy / jajko / podgrzybek / kielbasa polska / maślanka / chrzan
Żure

DANIA GŁÓWNE:

Pasta con Gambas y Nduja / 69

krewetki / nduja / cukinia / pomidory cherry / czosnek / chili / zioła / cytryna

Dorada / 79

romesco / ajo blanco / migdały / zielone warzywa / koper włoski / cytrusy

Rostbef / 229

stek z dojrzewającej wołowiny / wędzona szalotka / konfitowany czosnek / salsa verde /
truflowy bearnaise ze szpikiem kostnym

Risotto Acquerello / 59

purée z dyni z miso / puder grzybowy shiitake / dynia piklowana / orzech laskowy /
szczypior

Schabowy / 74

schab wieprzowy z kością / jajko / kapary / szprotowe garum / ser Werderkäse / szczypior /
rzodkiewka / sałatka z młodych ziemniaków z sosem musztardowo-koperkowym

Burger Barbacoa / 56

szarpany polik wołowy / bułka maślana / BBQ chipotle / limonkowe majonez / sałata /
awokado / piklowana cebula / kiszone pomidory / kolendra / cheddar ze słodkim jalapeño

DESERY

Limoncello Crème Brûlée / 31

kruszonka / sorbet mango–marakuja

Limoncello Crème Brûlée / crumble / mango–passion fruit sorbet

Beza / 31

krem mascarpone cytrynowy / kompot malinowy / owoce sezonowe

Meringue / lemon mascarpone cream / raspberry compote / seasonal fruit



powyżej 5 osób doliczona zostanie opłata serwisowa, 10% wartości rachunku
powyżej 5 osób nie dzielimy rachunku

Endi Wine House

APPETIZERS

Kashubian-style herring / 46

matjas herring / root vegetables / tomatoes / plum / kohlrabi relish

Shrimps / 59

almond panko / lime mayo / citrus / lettuce / filo

Beef Tartare / 54

bavette / truffle mayo / pickled cucumber / shimeji mushrooms / rye bread chips / chives

Cioppino Fish Soup / 47

cod / seafood / tomatoes / chili / fennel

Żurek Soup / 39

white sausage croquette / egg / bay bolete mushroom / Polish sausage / buttermilk / horseradish

MAIN COURSES

Shrimp Pasta with Nduja / 69

prawns / nduja / courgette / cherry tomatoes / garlic / chili / herbs / lemon zest

Sea Bream / 79

romesco / ajo blanco / almonds / green vegetables / fennel / citrus

New York Strip/ 229

dry-aged beef / smoked shallot / confit garlic / salsa verde / bone marrow & truffle béarnaise

Risotto Acquerello / 59

pumpkin-miso purée / shiitake mushroom powder / pickled pumpkin / hazelnut / chives

Pork Schnitzel / 74

bone-in pork chop / egg / capers / sprat garum / Werderkäse cheese / chives / radish / young potato salad with mustard-dill dressing

Barbacoa Burger / 56

pulled beef cheek / butter bun / chipotle BBQ / lime mayo / lettuce / avocado / pickled onion / pickled tomatoes / coriander / sweet jalapeño cheddar

DESSERTS

Limoncello Crème Brûlée / 31

crumble / mango-passion fruit sorbet

Meringue / 31

lemon mascarpone cream / raspberry compote / seasonal fruit

for more than 5-person tables, a 10% service fee will be added
over 5 people we do not split the bill

