

oferta miesiąca

zupa (soup):

Kwaśnica

Traditional Highlander Sauerkraut Soup

23,00 zł

Kawałki wędzonego śledzia | palone ziemniaki | kwaśna śmietana z chrzanem | szczypior | olej z lubczyku (400g)

Smoked herring pieces | Charred potatoes | Horseradish sour cream | Chives | Lovage-infused oil | Bread

dania główne (main courses):

Pstrąg łososiowy

Salmon Trout Fillet

65,00 zł

Kuskus perłowy | smażona fasolka szparagowa | sos koperkowy | chips ziemniaczany | rukiew wodna (120 g | 100 g | 100 g | 100 g)

Pearl couscous | Sautéed green beans | Herb-infused wine sauce | Dill oil

Udko z kaczki

Duck Leg with BBQ Glaze

67,00 zł

Kluski śląskie | modra kapusta z boczkiem | demi glace | czarna porzeczka | szczypiorek (180 g | 120 g | 150 g | 40 g)

Silesian dumplings | Braised red cabbage with apple | Demi-glace | Blackcurrant reduction | Chives

Makaron strozzapreti



Strozzapreti Pasta

53,00 zł

Makaron strozzapreti | mozzarella di Bufala | krem z pieczonej papryki i mango | płatki chili | prażone pestki dyni i słonecznika | rukola | oliwa dyniowa (450 g)

Mozzarella di Bufala | Roasted pepper & mango purée | Chili flakes | Toasted pumpkin & sunflower seeds | Arugula | Pumpkin seed oil Spicy

deser (dessert):

Śliwki na ciepło

Warm Plums

26,00 zł

Jeżyny | kruszonka migdałowa | lody chałwowe | żel z rokitnika (220 g)

Blackberries | Maple syrup | Almond crumble | Halva ice cream | Sea buckthorn gel



NA WYDMACH 10, Sopot
INSTAGRAM: @falo_sopot | FACEBOOK: FALO