



## **Witamy w Metropolitan** **Usiądź, zrelaksuj się i pozwól nam się Tobą zaopiekować!**

Jesteśmy bardzo dumni z prezentowanego na obecny sezon naszego menu, które opiera się na wysokiej jakości składnikach pozyskiwanych w drodze zrównoważonego rozwoju. Przygotowane świeżo w naszej kuchni, klasyczne potrawy są zestawione z naszą najnowszą ofertą win.

Jeśli chcesz stworzyć swoje własne menu składające się z kilku dań, rekomendujemy poniższą opcję:

**Przystawka, danie główne (Pieczona świeża polędwiczka z dorsza lub Polędwica wołowa) oraz talerz serów 445<sub>SEK</sub>**

---

**Jeśli jesteś zainteresowany menu dla dzieci, zapytaj personel**



### **Tost Skagen 120<sub>SEK</sub>**

Krewetki ręcznie obierane, śmietana "creme fraiche", serwowane na toście

*Sugerowane wino: Mediterranean Viña Esmeralda*

### **Zupa kalafiorowa 95<sub>SEK</sub>**

Smażona przegrzebka, koperek oraz grzanki

*Sugerowane wino: Volunté Pinot Grigio Delle Venezie*

### **Tatar wołowy 120<sub>SEK</sub>**

Krem sojowy, marynowane grzybki, chrupiąca szalotka oraz rukiew wodna

*Sugerowane wino: San Silvestro Piemonte DOC Barbera Organic*

### **Bakłażan 85<sub>SEK</sub>**

Pasta z pieczonego bakłażana (Baba ghanoush) z dodatkiem  
zapekanych żółtych buraków, kolendry oraz sezamu

*Sugerowane wino: Ruffino Chianti DOCG Organic*

---

### **Pieczona połędwiczka z dorsza 290<sub>SEK</sub>**

Zielone szparagi, brokuły, estragon, gotowane ziemniaki oraz sos na bazie białego wina

*Sugerowane wino: La Chablisienne Petit Chablis*

### **Połędwica wołowa 290<sub>SEK</sub>**

Zielone szparagi, seler, gotowane ziemniaki na palonym maśle oraz sos na bazie czerwonego wina

*Sugerowane wino: Volver Paso A Paso Organic Tempranillo*

### **Klasyczny Wiener Schnitzel 210<sub>SEK</sub>**

Smażona cielęcina, anchovies, cytryna i smażone ziemniaki

*Sugerowane wino: Theodore Grasset Côtes Du Rhône Organic*

### **Burger wołowy 190<sub>SEK</sub>**

W brioszce, z serem, bekonem, surówką z kapusty i frytkami

*Sugerowane wino: Volver Paso A Paso Organic Tempranillo*

### **Burger wegański 190<sub>SEK</sub>**

W brioszce, z surówką z kapusty i frytkami

*Sugerowane wino: Volunté Pinot Grigio Delle Venezie*

### **Makaron Linguine z owocami morza 220<sub>SEK</sub>**

Makaron serwowany z owocami morza, papryczką chili, czosnkiem oraz bazylią

*Sugerowane wino: La Chablisienne Petit Chablis*

### **Tofu Curry 170<sub>SEK</sub>**

Wegańskie curry serwowane z tofu, grillowanymi warzywami oraz ryżem basmati

*Sugerowane wino: Volunté Pinot Grigio Delle Venezie*

---

### **Ciasto czekoladowe 75<sub>SEK</sub>**

Domowe ciasto z świeżymi truskawkami oraz lodami waniliowymi

### **Lody 75<sub>SEK</sub>**

Z dodatkiem malin, jagód oraz bezą

### **Talerz serów 95<sub>SEK</sub>**

Z dodatkiem marmolady figowej i tradycyjnego skandynawskiego chrupkiego pieczywa