

PRZYSTAWKI | STARTERS

Ostryga Fines de Claire seler naciowy ocet sherry oliwa limonkowa Fines de Claire Oyster celery stalk sherry vinegar lime olive oil	35,- 1 szt. 60,- 2 szt.
Tatar z polędwicy wołowej mięta groszek kiełki z groszku szalotka kapary żółtko Beef Tenderloin Tartare mint green peas pea shoots shallot capers egg yolk	59,-
Pączki dyniowe z jeleniem konfitura cebulowa majonez szalotkowy cykoria czosnek niedźwiedzi sos La Maddalena Venison & Pumpkin Fritters onion confit shallot mayonnaise chicory wild garlic La Maddalena sauce	47,-
Sałatka z selera naciowego dressing sojowy crispy chilli ricotta aksamitka jabłko orzechy pini Celery Salad soy dressing crispy chilli ricotta marigold apple pine nuts	49,-
Vitello tonnato cielęcina oliwki Castelvetro kalarepa tuńczyk Vitello Tonnato veal Castelvetro olives kohlrabi tunna	55,-
Krewetki czosnek chili sos maślan Prawns garlic chili butter sauce	52,-
Antrykot Wagyu A5 100 g sos La Maddalena ziemniak rosti trufła boczek Wagyu A5 Ribeye 100 g La Maddalena sauce rosti potato truffle bacon	260,-

ZUPY | SOUPS

Krem z marchwi z kurkumą pieczona ciecierzycyca pangrattato pomarańcza Carrot & Turmeric Cream Soup roasted chickpeas pangrattato orange	38,-
Zabielany rosół rybny warzywa pstrąg mule szafran Creamy fish broth vegetables trout mussels saffron	49,-

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Udziec barani mięta melisa śmietana sos jogurtowy z miętą ziarna Leg of lamb mint lemon balm cream yoghurt sauce with mint seeds	92,-
Filet z kaczki mus z buraka piklowany burak sos porzeczkowy z palonym masłem jeżyny Duck Breast Fillet beetroot purée pickled beetroot blackcurrant brown butter sauce blackberries	72,-
Polędwica z dorsza sos grzybowy soplówka jeżowata Cod Loin mushroom sauce lion's mane mushroom	130,-
Mule w śmietanie krewetki kalmar pstrąg pomidory seler nać czosnek chili pietruszka cytryna Mussels in cream shrimps squid trout tomatoes celery leaves garlic chili parsley lemon	130,-
Stek z polędwicy wołowej sos La Maddalena szpik pietruszka Beef Tenderloin Steak La Maddalena sauce bone marrow parsley	159,-

Risotto Carnaroli Gran Riserva suszony borowik szpinak cytrynowy orzech włoski Emilgrana	59,-
Carnaroli Gran Riserva risotto dried porcini lemon spinach walnut Emilgrana	
Krewetki Prawns	+ 34,-
Połądwica wołowa Tataki Beef Tenderloin Tataki	+ 36,-
Grzyby Mushrooms	+ 20,-
Strozzapretti pomidor nduja twaróg parmezan	52,-
Strozzapretti tomato nduja cottage cheese Parmesan cheese	
Krewetki Prawns	+34,-
Wellington z polędwicy wołowej grzyby ciasto francuskie sos Madeira	285,-
Beef Tenderloin Wellington mushrooms puff pastry Madeira sauce	

DODATKI | SIDE DISH 20,-

Frytki oliwa truflowa Emilgrana	
French Fries truffle olive oil Emilgrana cheese	
Purée ziemniaczane masło sos La Maddalena szczypior	
Potato Purée butter La Maddalena sauce chives	
Mix sałat vinaigrette SIDI ziarna	
Mixed Leaves SIDI vinaigrette seeds	
Warzywa sezonowe masło palone bułka tarta tymianek	
Seasonal Vegetables brown butter breadcrumbs thyme	
Pieczone buraki crème fraîche ocet z kwiatów bzu	
Beetroot crème fraîche elderflower vinegar	
Grilowany Bakłażan sos la Maddalena mięta ziarna czosnek	
Grilled eggplant La Maddalena sauce mint seeds garlic	
Ragout z kukurydzy crispy chilli prażona cebulka	
Corn Ragout crispy chilli fried onion	
Rösti ziemniaczane ketchup grzybowy szczypiorek	
Potato Rösti mushroom ketchup chives	

DESERY | DESSERTS

Fondant czekoladowy lody waniliowe kruszonka czekoladowa	40,-
Chocolate Fondant vanilla ice cream chocolate crumble	
Sernik wanilia mango limonka	40,-
Cheesecake vanilla Mango Lime	
Mascarpone popcorn popcorn słony karmel kawa	40,-
Mascarpone popcorn popcorn salted caramel coffee	

*do rezerwacji powyżej 6 osób do rachunku doliczane jest 12,5% servisu | For reservations of more than 6 guests, a 12.5% service charge will be added to the bill