

## PRZYSTAWKI | STARTERS

<b>Ostryga Fines de Claire</b>   seler naciowy   ocet sherry   oliwa limonkowa	35,-   1 szt.
<b>Fines de Claire Oyster</b>   celery stalk   sherry vinegar   lime olive oil	60,-   2 szt.
<b>Tatar</b> wołowy   żółtko   ogórek kiszony   chrzan   majonez	62,-
<b>Beef tartare</b>   egg yolk   pickled cucumber   horseradish   mayonnaise	
<b>Tuńczyk</b>   nektarynka   ponzu   szczypiorek   bottarga	65,-
<b>Tuna</b>   nectarine   ponzu   chives   bottarga	
<b>Kalarepa</b>   mirabelka   feta   nasiona	39,-
<b>Kohlrabi</b>   mirabelle plum   feta   seeds	
<b>Krewetki</b>   chili   masło   białe wino   pietruszka	59,-
<b>Shrimp</b>   chili   butter   white wine   parsley	
<b>Arancini</b> z policzków wieprzowych   ubita feta   miód chili   chrzan	37,-
<b>Pork cheek arancini</b>   whipped feta   chili honey   horseradish	
<b>Przegrzebki</b>   kalafior   kaszanka	67,-
<b>Scallops</b>   cauliflower   blood sausage	
<b>Kalmar</b>   żółtko   romesco   kalarepa	46,-
<b>Squid</b>   egg yolk   romesco   kohlrabi	

---

## ZUPY | SOUPS

<b>Chowder</b> rybny   ryby   małe   krewetki   warzywa   masło krewetkowe   por	49,-
<b>Fish chowder</b>   fish   mussels   shrimp   vegetables   shrimp butter   leek	
<b>Krem</b> z zielonego groszku   taleggio   mięta	38,-
<b>Green pea cream soup</b>   Taleggio   mint	

---

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

<b>Karkówka iberico</b>   inspirowane porceddu   topinambur   miso   pini   grillowana sałata rzymska	66,-
<b>Iberico pork neck</b>   inspired by porceddu   Jerusalem artichoke   miso   pine nuts   grilled romaine lettuce	
<b>Stek</b> z polędwicy wołowej   sos au poivre   puree z kukurydzy	165,-
<b>Beef tenderloin steak</b>   au poivre sauce   corn purée	
<b>Filet</b> z kaczki   demi-glace   czarny bez   burak	69,-
<b>Duck breast</b>   demi-glace   elderberry   beetroot	
<b>Halibut</b>   zielony groszek   wanilia   sos choron	96,-
<b>Halibut</b>   green peas   vanilla   Choron sauce	
<b>Ośmiornica</b>   emulsja ziemniaczana   boczek   czarne oliwki	119,-
<b>Octopus</b>   potato emulsion   bacon   black olives	

<b>Risotto Carnaroli</b>   pecorino   bób   szalotka	49,-
<b>Carnaroli risotto</b>   pecorino   broad beans   shallots	
<b>Krewetki</b>   <b>Shrimp</b>	+39,-
<b>Ośmiornica</b>   <b>Octopus</b>	+47,-
<b>Tortellacci</b> z caponata   romesco   pecorino	59,-
<b>Tortellacci</b> with caponata   romesco   pecorino	
<b>Wellington z polędwicy wołowej</b>   grzyby   ciasto francuskie   sos pieprzowy	285,-
<b>Beef Tenderloin Wellington</b>   mushrooms   puff pastry   pepper sauce	
<b>Kurczak supreme</b>   sos pieprzowy   młode ziemniaki	62,-
<b>Chicken supreme</b>   pepper sauce   new potatoes	
<b>Udziec barani</b>   mięta   melisa   śmietana   sos jogurtowy z mięta   ziarna	92,-
<b>Leg of lamb</b>   mint   lemon balm   cream   yoghurt sauce with mint   seeds	

## DODATKI | SIDE DISHES

<b>Młode ziemniaki</b> z masłem	20,-
<b>New potatoes</b> with butter	
<b>Frytki</b>   oliwa truflowa   Emilgrana	20,-
<b>French Fries</b>   truffle olive oil   Emilgrana cheese	
<b>Puree ziemniaczane</b>	20,-
<b>Potato purée</b>	
<b>Mix sałat</b>	20,-
<b>Mixed</b> salad leaves	
<b>Pomidory</b> z oliwą i bobem	20,-
<b>Tomatoes</b> with olive oil and broad beans	

---

## DESERY / DESSERTS

<b>Sernik</b> baskijski   truskawki	40,-
<b>Basque</b> cheesecake   strawberries	
<b>Beza</b> szwajcarska   porzeczki   cukier puder   ocet z orzechów włoskich	40,-
<b>Swiss</b> meringue   redcurrants   icing sugar   walnut vinegar	
<b>Fondant</b> czekoladowy   lody waniliowe   kruszonka	40,-
<b>Chocolate</b> fondant   vanilla ice cream   crumble	
<b>Deska</b> serów twardych i miękkich   120 g	52,-
<b>Selection</b> of hard and soft cheeses   120 g	

\*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