

PRZYSTAWKI | STARTERS

Ostryga Speciale 2 Irlandia Oyster Speciale 2 Ireland G F	45,- 2 szt. 69,- 4 szt 96,- 6szt
Tatar wołowy żółtko ogórek kiszony chrzan majonez Beef tartare egg yolk pickled cucumber horseradish mayonnaise G F L F	62,-
Tuńczyk Bonito brzoskwinia napar kombu papryka pieczona tonnato Bonito Tuna Peach Kombu Infusion Roasted Bell Pepper Tonnato Sauce G F L F	65,-
Kalarepa mirabelka feta nasiona Kohlrabi mirabelle plum feta seeds G F	39,-
Krewetki chili masło białe wino pietruszka Shrimp chili butter white wine parsley G F	59,-
Carpaccio z jelenia szalotka kapary sałata rzymska sos cezarski orzech nerkowca Venison Carpaccio Shallot Capers Romaine Lettuce Caesar Dressing Cashew Nuts G F	69,-
Przegrzebek marakuja kalafior pangrattato ikra ze śledzia kremowy ser oliwa Scallops Passion Fruit Cauliflower Pangrattato Herring Roe Cream Cheese Olive Oil	59,-

ZUPY | SOUPS

Chowder rybny ryby małże krewetki warzywa masło krewetkowe por Fish chowder fish mussels shrimp vegetables shrimp butter leek G F	49,-
Krem z kurek brzoskwinie smażone kurki olej lubczykowy Chanterelle Cream Soup Peach Sautéed Chanterelles Lovage Oil G F	38,-

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Karkówka iberico topinambur miso pini grillowana sałata rzymska pangrattato Iberico pork neck Jerusalem artichoke miso pine nuts grilled romaine lettuce pangrattato	66,-
Stek z polędwicy wołowej sos au poivre puree z kukurydzy kurki Beef tenderloin steak au poivre sauce corn purée Chanterelles G F	165,-
Filet z kaczki demi-glace czarny bez burak Duck breast demi-glace elderberry beetroot G F	69,-
Kulbin kurki sos szampanski topinambur szczypior ikra ze śledzia marynowana cukinia Meagre Chanterelles Champagne Sauce Jerusalem Artichoke Chives Herring Roe Courgette G F	96,-

Ośmiornica emulsja ziemniaczana boczek czarne oliwki Octopus potato emulsion bacon black olives G F L F	119,-
Risotto Carnaroli pecorino bób szalotka Carnaroli risotto pecorino broad beans shallots G F	49,-
Krewetki 3szt Shrimp 3pcs Ośmiornica Octopus	+39,- +47,-
*risotto wegańskie zapytaj obsługę co dzisiaj polecamy Vegan Risotto Please ask our staff for today's recommendation	
Makaron aglio e olio Aglie e Olio Pasta L F	34,-
Krewetki 3szt Shrimp 3pcs Przegrzebki 60g 2szt Scallops 60g 2 pcs	39,- 45,-
Wellington z polędwicy wołowej grzyby ciasto francuskie sos pieprzowy Beef Tenderloin Wellington mushrooms puff pastry pepper sauce	285,-

DODATKI | SIDE DISHES

Młode ziemniaki z masłem New potatoes with butter G F	20,-
Frytki oliwa truflowa Emilgrana French Fries truffle olive oil Emilgrana cheese G F	20,-
Mix sałat Mixed salad leaves G F L F	20,-
Pomidory z oliwą i bobem Tomatoes with olive oil and broad beans G F L F	20,-
Fasolka szparagowa masło pagratatto Green beans butter pangratatto	20,-

DESERY / DESSERTS

Sernik baskijski truskawki lody sezonowe Basque cheesecake strawberries ice cream	40,-
TiramiChoux sos kawowy sorbet cytrynowy TiramiChoux Coffee Sauce Lemon Sorbet	40,-
Fondant czekoladowy lody waniliowe kruszonka mus malinowy Chocolate fondant vanilla ice cream crumble Raspberry Mousse	40,-

*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