

PRZEKĄSKI I SAŁATKI / *STARTERS AND SALADS*

Burrata / grillowany pomidor malinowy / pistacja / oliwa bazyliowa
Burrata / grilled raspberry tomato / pistachio / basil oil
43,00 PLN

Tuńczyk sashimi / awokado / ciasto wonton / mango / grzyby shimeji
Tuna sashimi / avocado / wonton cake / mango / shimeji mushrooms
46,00 PLN

Carpaccio wołowe / rukola / ogórek świeży / kapary /
bocznik / oliwa truflowa
*Beef carpaccio / arugula / fresh cucumber / capers /
oyster mushroom / truffle oil*
48,00 PLN

Krewetki w panko / sałatka wakame / majonez wasabi /
suszone nori / olej sezamowy
*Prawns in panko / wakame salad / wasabi mayonnaise /
dried nori / sesame oil*
46,00 PLN

ZUPY / *SOUPS*

Krem z pomidorów / sorbet malinowy / puder z bazylii
Tomato cream soup / raspberry sorbet / basil powder
18,00 PLN

Ramen / udon / jajko / wołowina / grzyby / Pak Choi / chili
Ramen / udon / egg / beef / mushrooms / Pak Choi / chili
24,00 PLN

MAKARONY / PASTA

Czarny makaron / krewetki / chorizo / chili /
kapary / szpinak / sos winno maślany
*Black pasta / prawns / chorizo / chili /
capers / spinach / wine butter sauce*
48,00 PLN

Udon / kaczka / krewetki / warzywa / chili / imbir / kolendra / sos orientalny
Udon / duck / shrimps / vegetables / chili / ginger / coriander / oriental sauce
46,00 PLN

Spaghetti Aglio olio e peperoncino, Carbonara, Bolognese, Arrabbiata
Każda pasta może być daniem bezglutenowym
*Choice of spaghetti Aglio olio e peperoncino, Bolognese, Carbonara,
Arrabbiata*
Optionally gluten free pasta on request
36,00 PLN, porcja dla dzieci 26,00 PLN

MIĘSA / MEAT

Stek z polędwicy / smażone ziemniaki / kapusta włoska / borowik / sos brandy
Sirloin steak / fried potatoes / savoy cabbage / boletus / brandy sauce
99,00 PLN

Udo kaczki / puree marchewkowe / palona marchew / mus jabłkowy /
Pak Choi / pomarańcza / sos własny
Duck leg / roasted carrot / apple mousse / Pak Choi / orange / own sauce
56,00 PLN

Antrykot cielęcy / bubble and squeak krokiet / romanesco /
grasica / sos ze smardzy
*Veal entrecote / bubble and squeak croquet / romanesco /
thymus / morel mushroom sauce*

98,00 PLN

Kurczak kukurydziany / polenta / chorizo / dziki brokuł / kukurydza
Corn chicken / polenta / chorizo / wild broccoli / corn

59,00 PLN

Stek z kalafiora / puree ziemniaczane / musztarda francuska /
szpinak baby / oliwa ziołowa
*Cauliflower steak / mashed potatoes / French mustard /
baby spinach / herbal oil*

48,00 PLN

RYBY / FISH

Stek z halibuta / puree limonkowe / fasola / szpinak / sos szafranowo rybny
Halibut steak / lime puree / beans / spinach / saffron and fish sauce

57,00 PLN

Grillowana ośmiornica / palony ziemniak / pieczona papryka /
sałatka kalamata / puder z oliwek
*Grilled octopus / roasted potato / roasted pepper / kalamata salad /
olive powder*

86,00 PLN

Stek z tuńczyka / sezam / quinoa / ananas / mango /
warzywa / sos majo wasabi
*Tuna steak / sesame / quinoa / pineapple / mango /
vegetables / wasabi mayo sauce*

61,00 PLN

Krewetki / risotto maślane / warzywa grillowane / kapary
Shrimps / butter risotto / grilled vegetables / capers
72,00 PLN

DESERY / DESSERTS

Beza / krem Earl Grey / konfitura pomarańczowa /
czekoladowa kruszonka
Meringue / Earl Gray cream / orange jam / chocolate crumble
28,00 PLN

Czekoladowe gateau / kruszonka / lody waniliowe
Chocolate gateau / crumble / vanilla ice cream
29,00 PLN

Klasyczny Creme Brulee / owoce
Classic Cream Brulee / fruits
25,00 PLN

MENU DLA DZIECI / MENU FOR CHILDREN

Panierowany sznycel z piersi z kurczaka / puree ziemniaczane / surówka
Crunchy chicken breast / mashed potatoes / fresh vegetable salad
26,00 PLN

Zupa pomidorowa / makaron
Homemade tomato soup / noodle
13,00 PLN

Domowy rosół / makaron
Homemade beef and duck bouillon / noodle
13,00 PLN
