

MENU

PRZYSTAWKI

TATAR Z JELENIA <i>jeżyna / piklowane grzybki shimeji / żółtko z dijon / chips z rozmarynem</i> <small>(jaja)</small>	59 zł
ŁOSOŚ SZKOCKI <i>glony nori / sałatka wakame / mango / chili / szczypiorek / oliwa sezamowa</i> <small>(ryba, sezam)</small>	59 zł
KREWETKI BLACK TIGER <i>małże nowozelandzkie / ser Bursztyn / czosnek / masło</i> <small>(skorupiaki, mięczaki, laktoza)</small>	68 zł
HUMMUS I GUACAMOLE <i>hummus / sałata rzymska / warzywa piklowane / oliwa</i>	55 zł

ZUPY

BIAŁY BULION RYBNY <i>wanilia / limonka / warzywa / małże / krewetki</i> <small>(ryby, seler, skorupiaki, mięczaki, laktoza)</small>	41 zł
KREM Z GROSZKU <i>marchewka / fenkuł / gruszka / pancetta</i> <small>(seler, laktoza)</small>	36 zł

SAŁATY

BURRATA <i>kolorowe pomidory / sorbet pomidorowy / pesto z bazylii i rukoli</i> <small>(laktoza, orzechy)</small>	56 zł
NICEJSKA <i>tuńczyk / fasolka / jajko / ziemniak / pomidory / anchois</i> <small>(ryby, jaja)</small>	62 zł

MAKARONY I RYŻ

RISOTTO <i>kalafior / boczniak / piklowane grzyby / parmezan</i> <small>(laktoza)</small>	64 zł
TAGLIATELLE <i>aglio olio / wołowina / parmezan / pietruszka</i> <small>(laktoza, gluten)</small>	75 zł

RYBY I OWOCE MORZA

KULBIN <i>masło palone z sosem sojowym / gratin z selera i marchewki / żel cytrusowy / pomidory</i> <small>(ryby, laktoza, soja, seler)</small>	128 zł
DORSZ <i>bób / puree marchew - koper włoski / warzywa / emulsja koperkowa</i> <small>(ryby, laktoza)</small>	75 zł
OŚMIORNICA <i>chorizo / ziemniaki / rukola / pomidor / czerwona cebula / aioli sepia</i> <small>(jaja, laktoza, mięczaki)</small>	128 zł

MIĘSA

COMBER CIEŁĘCY <i>sos truflowy / risotto / czerwona kapusta / młode warzywa / oliwa rozmarynowa</i> <small>(laktoza, seler)</small>	128 zł
STEK Z POŁĘDWICY <i>demi-glace / zielony pieprz / boczniak mikołajkowy / ziemniak / marchew</i> <small>(laktoza, seler)</small>	159 zł

DESERY

SŁONY KARMEL <i>ciastko maślane / żel truskawkowy / orzechy pekan</i> <small>(laktoza, gluten, orzechy)</small>	34 zł
CZEKOLADA <i>financier orzechowy / krokant / kompresowana gruszka</i> <small>(laktoza, orzech, gluten)</small>	29 zł
BEZA MALINOWA <i>sorbet z czerwonej brzoskwini / bergamotka / owoce</i> <small>(jaja)</small>	34 zł

Szanowni Państwo, informujemy, że opłata za serwis w wysokości 10% zostanie doliczona do Państwa rachunku końcowego.

MENU

APPETIZERS

DEER TARTARE <i>blackberries / pickled shimeji mushrooms / creamy yolk dijon/ rosemary chips</i> <small>(eggs)</small>	59 zł
SCOTTISH SALMON <i>nori algae / wakame salad / mango /chili / chive / sesame oil</i> <small>(fish/ sesame seeds)</small>	59 zł
BLACK TIGER PRAWNS <i>New Zealand mussels / "Bursztyn" cheese / garlic / butter</i> <small>(shellfish, molluscs, lactose)</small>	68 zł
HUMMUS & GUACAMOLE <i>hummus / roman lettuce / pickled vegetables / oil of olives</i>	55 zł

SOUPS

WHITE FISH BROTH <i>vanilla / lime / vegetables / clams / prawns</i> <small>(fish, celery, shellfish, molluscs, lactose)</small>	41 zł
CREAMY PEA SOUP <i>carrot / fennel / pear / pancetta</i> <small>(celery, lactose)</small>	36 zł

SALADS

BURRATA <i>rainbow tomatoes / tomatoe sorbet / basil & rocket pesto</i> <small>(lactose, nuts)</small>	56 zł
NICOISE SALAD <i>tuna / green beans / egg / potato / tomatoes / anchois</i> <small>(gluten, shellfish, eggs, nuts)</small>	62 zł

PASTA AND RICE

RISOTTO <i>cauliflower / oyster mushrooms / pickled mushrooms / parmesan</i> <small>(lactose)</small>	64 zł
TAGLIATELLE <i>aglio olio / beef / parmesan / parsley</i> <small>(lactose, gluten)</small>	75 zł

FISH & SEAFOOD

MEAGRE <i>brown butter with soy sauce / celery & carrot gratin / citrus gel / tomatoes</i> <small>(fish, lactose, celery)</small>	128 zł
COD <i>broad bean / carrot & fenel puree / vegetables / dill glaze</i> <small>(fish, lactose)</small>	75 zł
GRILLED OCTOPUS <i>chorizo / potatoes / red onion / rocket salad / sepia aioli</i> <small>(eggs, lactose, molluscs)</small>	128 zł

MEAT

VEAL CHOPS <i>truffle sauce / risotto / red cabbage / vegetables / rosemary oil</i> <small>(lactose, celery)</small>	128 zł
MEDALLION STEAK <i>demi-glace / green pepper / oyster mushroom / potatoes / carrot</i> <small>(lactose, celery)</small>	159 zł

DESSERTS

SALTED CARAMEL <i>butter biscuit / strawberry gel / pecan nuts</i> <small>(lactose, gluten, nuts)</small>	34 zł
CHOCOLATE <i>peanut financier / crocant / compressed pear</i> <small>(lactose, gluten, nuts)</small>	29 zł
RASPBERRY MERINGUE <i>red peach sorbet / bergamot / fruits</i> <small>(eggs)</small>	34 zł

Dear Guests, we would like to inform you that a service fee of 10% will be added to your bill.