

RESTAURACJA

Watek

WIOSNA - LATO

2023



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



“Smaki pozostają tylko smakami,
póki nasza wyobraźnia i zmysły nie sprawią,
że zmieniają się w coś wyjątkowego.”

Robert Biernacki
SzeF kuchni

Przystawki

Tatar z jagnięciny mlecznej 64 PLN

lardo | ketchup ze szczawiu z dzikim czosnkiem
pikle | żółtko przepiórcze | kożuch mleczny
gołąbek z palonej kapusty włoskiej faszerowany miętowym, kozim serem

Carpaccio z ośmiornicy 67 PLN

piklowane szparagi | emulsja romesco | kolorowe cebulki
liście sałat | fasola edamame | dressing verde

Polska ricotta z kumkwatem i bergamotką 43 PLN

cytrusy | pieczony rabarbar | szparagi białe i zielone
chrupiące liście czerwonej kapusty | olej z dymki | chipsy z dyni piżmowej



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne

Pierwsze Dania

Zupa jarzynowa "THE LOOM" 31 PLN

szparagi | fasolka szparagowa | romanesco | brukiew | fasola sojowa | trybula

Krem z rzodkiewki 29 PLN

piklowana i kiszona rzodkiewka | daikon | ziemniak | liście rzodkiewki | puder z maślanki

Bulion z młodej cebuli z żebrem wołowym 36 PLN

dymka | szparagi | brązowe masło | grzyby | ziemniak

Sałatka wiosenna 36 PLN

jajko marynowane w soku z buraka ćwikłowego | rzodkiewka
szparagi kiszone | truskawka | orzech laskowy | burak ćwikłowy
rzepa arbużowa | majonez wiosenny | dressing

Sałatka z wędzoną pierśią gęsią 46 PLN

świeże liście sałaty | pak choi | chrupiące warzywa
pikle | kimchi | winegret z piklowaną gorczycą

Sałatka z chrupiącymi policzkami sandacza 42 PLN

sałaty | granat | policzki sandacza w tempurze | marynowany ogórek
rabarbar | kiszone jabłko | koper | żel cytrynowy

Dania główne

Comber z królika z białą kielbasą 79 PLN

purée z marchwi | marchewki baby | trybula | chrupiąca kaszanka z nerek królika
polenta | palona cebula z purée z młodej cebuli z dodatkiem estragonu

Biodrówka cielęca 86 PLN

fasolka szparagowa | sos cielęcy z dodatkiem pędów świerku | purée z marchwi
młoda marchew | crumble orzechowo-kasztanowe | chipsy z nowalijek
mousseline ziemniaczane | świeża trufla

Filet z kurczaka kukurydzianego z mousseline z cavolo nero i szparaga z sosem foie gras 84 PLN

smażone brokuły i szparagi | purée z groszku cukrowego
mus z karczochów jerozolimskich | chrupiąca pancetta
ziemniak Hasselback | happy foie gras sos

Schab z prosiaka mlecznego 77 PLN

purée z kalafiora | szparagi | konfitura z rabarbaru i jabłka | kwiat z ogórka zielonego
sos demi glace | dziki brokuł | ziemniak z ogniska ze świeżą truflą



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne

Risotto z burakiem ćwikłowym 44 PLN

burak | rzepa arbuzowa | dziki brokuł

Labneh (odsączony jogurt z serwatki) | gruszka kiszona

Żabnica w szynce długo dojrzewającej 114 PLN

koper morski | ziemniak cytrynowy | chorizo | vongole | bisque | cytrusowe zabaglione

**Tortellini z ricottą
i małżami duszonymi w winie
z dodatkiem świeżego oregano** 67 PLN

delikatny sos z czosnku niedźwiedziego | wężorz unagi

szparagi | młoda mini cukinia

Dorsz atlantycki 99 PLN

sos szampański z masłem, cytryną i olejem z trybuli, kawior z troci fiordowej

opalony pommes paolo | pak choi | emulsja szafranowa

Dla dzieci

Rosół drobiowy 18 PLN

makaron | marchewka | filet drobiowy

Krem z pomidorów 18 PLN

makaron lub ryż

Nugetsy z kurczaka 24 PLN

frytki | surówka z marchewki | ketchup

Pieczony filet rybny 24 PLN

frytki | groszek zielony | sos majonezowo-śmietanowy



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



Derrey

Wegańskie ciasto kakaowe 34 PLN

mus wiśniowy z ciemną czekoladą | konfitura wiśniowa | kruszonka
sorbet wiśniowy z estragonem | espuma wiśniowo-karmelowa | puder estragonowy

Crème pâtissière o smaku marakui 36 PLN

biskopt migdałowy | galaretka z marakui | mus z karmelowej czekolady
kruszonka | sorbet z rokitnika i mango | suszone słupki bezowe

Szarlotka "THE LOOM" – dekonstrukcja 34 PLN

jabłkowa tarta Tatin | ciasto kruche | galaretka śmietankowo-waniliowa
kruszonka | lody mleczne | świeże zioła sezonowe

**T
H
E** 
★ ★ ★ ★