

Przystawki

Starters

Domowa pasztetowa z ogórkiem małosolnym
Homemade goose paté with semi-pickled cucumber

22zł

Tatar z tuńczyka z peklowanym ogórkiem i musem z avocado
Tuna tartare with pickled cucumber and avocado mousse

38zł

Sałata z kozim serem w cieście filo i marynowanym burakiem
Salad with goat cheese in filo pastry and marinated beetroot

36zł

Burrata z pomidorami sycylijskimi i oliwą cytrusową
Burrata with sicilian tomatoes and citrus oil

36zł

Krewetki tygrysie z natką pietruszki, czosnkiem i sosem z białego wina
Tiger prawns with parsley, garlic and white wine sauce

37zł

Tatar wołowy z piklami, żółtkiem i musztardą francuską
Beef tartare with pickles, yolk and french moustard

39zł

Zupy ***Soups***

Zupa dnia
Soup of the day

18zł

Zupa botwinkowa z żółtkiem confit i foie gras
Young beetroot soup with confit yolk and foie gras

21zł

Ryby ***Fishes***

Grillowana ośmiornica z chorizo, młodymi ziemniakami, papryką i kaparami
Grilled octopus with chorizo, young potatoes, pepper and capers

59zł

Okoń z młodymi warzywami w bulionie orientalnym
Sea bream with young vegetables in oriental broth

62zł

Dania główne

Main courses

Pierogi z kaczką i sosem pomarańczowym ze śliwkami

Dumplings with duck and orange sauce with plums

36zł

Linguine z owocami morza

Linguine with sea food

45zł

Filet mignon z ziemniakami z popiołu, palonym kalafiorem i sosem pieprzowym

Filet mignon with ashed potatoes, burned cauliflower and pepper sauce

79zł

Pierś perliczki na pomidorowym risotto ze szpinakiem i emulsją tymiankową

Guinea fowl breast on tomato risotto with spinach and thyme emulsion

54zł

Rostbef z Angusa z selerowym puree, szparagami i sosem bernaise

Black Angus steak with celery puree, asparagus and bernaise sauce

64zł

Desery
Desserts

Piana z marakui z ziemią jadalną z czekolady, jagodami i malinami
Passion fruit foam with chocolate, blueberries and raspberries

19zł

Owoce sezonowe z zabaglione i lodami waniliowymi
Seasonal fruits with zabaglione and vanilla ice cream

22zł

Tort bezowy
Meringue cake

19zł

Od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

From 6 persons we add 10% service charge

Cold drinks

Acqua Panna 0,75 l	16 zł
San Pellegrino 0,75 l	16 zł
Coca-Cola 0,2 l	8 zł
Coca-Cola Zero 0,2 l	8 zł
Fanta 0,2 l	8 zł
Sprite 0,2 l	8 zł
Tonic 0,2 l	8 zł
Fresh orange juice 0,33 l	14 zł

Hot drinks:***Coffees***

Espresso	7 zł
Americano	8 zł
Cappuccino	9 zł
Espresso doppio	12 zł
Latte	11 zł

Tea (brewed in a teapot - 250 ml)

Earl Grey	12 zł
English breakfast	12 zł
Champagne	12 zł
Sencha green tea	12 zł
Sun & Flowers	12 zł
Fruit rooitea	12 zł