

## Przystawki zimne | Cold starters

<b>Mix sałat/awokado/pomidory cherry/sos vinaigrette/ grillowany kurczak Supreme/lub Burrata</b> Mix salad/avocado/cherry tomato/vinaigrette sauce/grilled chicken/or Burrata	69,00 pln
<b>Matias holenderski/racuzek ziemniaczany/ crème fraîche/sos miodowo-koperkowy/czerwony i czarny kawior</b> Dutch matias/potato blinis/ crème fraîche/honey-dill sauce/red and black caviar	74,00 pln
<b>Tatar z polędwicy wołowej/lardo/marynowane borowiki/ jajko przepiórcze/majonez lubczykowy/chips ziemniaczany</b> Steak tartare/lard/boletus/quail egg/lovage mayonnaise/potato chips	82,00 pln
<b>Carpaccio z combra daniela/ser Pecorino/oliwa truflowa/ marynowany karczoch/pomidory cherry/orzechy nerkowca</b> Carpaccio from saddle of follow deer/Pecorino cheese/truffle oil/ pickled artichoke/tomato/cashew nuts I G	94,00 pln
<b>Carpaccio z ośmiornicy i węgorza/sałatka z kalarepy i ogórka/ sos z marakui/czerwony kawior/kolendra</b> Octopus and eel carpaccio/kohlrabi and cucumber salad/passion fruit sauce/ red caviar/coriander	134,00pln

## Przystawki ciepłe | Hot starters

<b>Pieczony ser kozi/karmelizowane truskawki z estragonem/ keks angielski/konfitura z pigwy</b> Goat cheese/caramelized strawberries with tarragon/English fruitcake/quince jam	69,00 pln
<b>Pierozki z gęsią confit/sos Veloute/grzyby leśne/ser Bursztyn/ mus z suszonych pomidorów z ziołami</b> Dumplings with goose confit/Veloute sauce/forest mushrooms/Bursztyn cheese/ dried tomatoes mousse with herbs	79,00 pln
<b>Gnocchi/kremowy sos z Taleggio/szpinak/smardze/brokuly bimi/ gruszka/ser Pecorino/ + czarna trufla</b> Gnocchi/Taleggio cheese sauce/spinach/morels/broccoli bimi/ pear/Pecorino cheese/ + black truffle I W	89,00 pl cena dnia
<b>Zapiekane ślimaki/szpinak/ser gorgonzola/sos holenderski/ grzanka z pomidorami</b> Baked snails/spinach/gorgonzola cheese/hollandaise sauce/ toast with tomato	93,00 pln

**Pikantne krewetki/kalmary baby/chorizo/pomidory/ogórek/kolendra** 99,00 pln  
 Spicy prawns/squid baby/chorizo/tomatoes/cucumber/coriander | G

**Plastry tuńczyka/sos kabayaki/mus wasabi/shiitake/** 99,00 pln  
**ananas/kimchi/wakame**  
 Tuna/kabayaki sauce/wasabi/shiitake/pineapple/kimchi/wakame

**Foie gras/karmelizowane truskawki z tajską bazylią/** 128,00pln  
**grillowana chałka/konfitura z pomarańczy/prażone pistacje**  
 Foie gras/caramelized strawberries/grilled challah/orange jam/roasted pistachios

## Zupy | Soups

**Chłodnik z botwinki/kremowe puree ziemniaczane/jajko sadzone/** 47,00 pln  
**skwarki z gęsiny/szczypiorek**  
 Cold beetroot soup/creamy mashed potatoes/fried egg/goose cracklings/chives

**Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufla** 49,00 pln  
 Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle | W

**Bulion z piezonego bażanta/grzyby shimeji/kluseczki domowe/** 49,00 pln  
**grozek cukrowy**  
 Roasted pheasant broth/shimeji/homemade dumplings/sweet peas

**Zupa rybna z turkota/krewetki/kalmary/crème fraiche/kawior** 54,00pln  
 Turbot fish soup/shrimp/squid/crème fraiche/black caviar

## Dania rybne | Fish dishes

**Pasta garganelli/ośmiornica/krewetki/groszek cukrowy/** 119,00 pln  
**szpinak/świeże zioła /chili**  
 Pasta garganelli/octopus/prawns/sugar peas/spinach/fresh herbs /chili

**Ośmiornica/kalmary baby/sos rouille/koper włoski z kolendrą/** 184,00 pln  
**puree ziemniaczane/emulsja ziołowa**  
 Octopus/squid baby/rouille sauce/fennel/potato puree/herbs emulsion | G

**Pieczony biały halibut/sos beurre blanc/sałata rzymska/** 208,00 pln  
**grzyby shimeji/czarna soczewica beluga/żel cytrynowy/kawior**  
 Baked white halibut/beurre blanc sauce/Roman salad/shimeji/  
 black lentils/lemon gel/red caviar | G

**Sola Dover/sos maślano – cytrynowy/pomidory concasse** ...  
 Dover sole/lemon butter sauce/tomato concasse | G  
 Cena dnia | Price of day

## Dania mięsne | Meat dishes

<p><b>Udko z kaczki Moulard confit/sos Veloute/kuskus perłowy/smardze/karmelizowane truskawki z estragonem/zielone warzywa</b> Moulard duck leg confit/Veloute sauce/pearl couscous/morels/caramelized starwberry with tarragon/green vegetables</p>	159,00pln
<p><b>Wolno pieczona gicz cieleńca/sos szałwiowy/kopytka maślane/karmelizowane buraczki/mus z jabłka/topinambur</b> Slow-roasted veal shank/sage sauce/butter dumplings/caramelized beetroot/apple mousse/Jerusalem artichoke</p>	179,00pln
<p><b>Polędwica z jelenia/sos z czarnego bzu/gratin ziemniaczne/karmelizowana gruszka/botwina/młoda marchewka</b> Deer tenderloin/elderberry sauce/potato gratin/caramelized pear/young beet greens/baby carrot</p>	194,00pln
<p><b>Comber z jagnięciny nowozelandzkiej/kremowa polenta/sos rozmarynowy/shiitake/brokuł bimi/oliwa porowa</b> Saddle of lamb from New Zealand/creamy polenta/rosemary sauce/shiitake/broccoli bimi/leek oil</p>	195,00pln
<p><b>Stek z polędwicy wołowej/szpinak/trufłowe purée ziemniaczane/sos Madera/+foie gras</b> Beef tenderloin steak/spinach/truffle mashed potatoes/Madera sauce/+foie gras</p>	174,00pln 196,00pln
<p><b>Menu degustacyjne</b> Tasting menu</p>	440,00pln
<p><b>Wine pairing</b></p>	310,00pln
<p><b>Kawior z jesiotra syberyjskiego Antonius 50 gr</b> Siberian sturgeon caviar Antonius</p>	665,00pln
<p><b>Czarna trufła włoska 1gr</b> Black Italian truffle</p>	25,00 pln

## Prosto z pieca:

Slowly-baked chef's specialities:

**Wolno pieczona łopaska z mlecznej jagnięciny z Podlasia**

Slowly baked shoulder of milky lamb from Podlasie

**Pieczona hiszpańska szynka z prosięcia**

Slowly baked spanish ham from a pig

Cena dnia | Price of day

## Desery | Desserts

<b>Szafranowy crème brûlée/świeże owoce/lody lawendowe</b> Safron crème brûlée/fresh fruit/lavender ice creme	46,00 pln
<b>Beza/krem waniliowy/mus z marakui/sorbet z krwistej pomarańczy</b> Meringue/vanilla cream/passion fruit mousse/red orange sorbet	46,00 pln
<b>Kula z musem z orzecha laskowego/sos truskawkowy z tymiankiem/ słony karmel/lody jogurtowe</b> Ball with hazelnut mousse/strawberry sauce with thyme/ salted caramel/yogurt ice cream	46,00 pln
<b>Kremowy sernik z białą czekoladą/sablé migdałowe/želka z rokitnika sorbet z czarnej porzeczki z kardamonem</b> Creamy cheesecake with white chocolate/almond sablé/sea buckthorn jelly/ blackcurrant sorbet with cardamom	46,00 pln

<b>Business Lunch</b>	85,00 pln
Od poniedziałku do piątku w godz.12.00-16.00 Monday to Friday from 12pm to 4 pm	

Ceny zawierają podatek VAT | All prices include VAT  
W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 12,5% za obsługę |  
12,5% service charge will be added to parties of 4 or more

