

PRZYSTAWKI

{ first courses }

Tatar / Tartare	52
Wołowina, "kurczak", pieczarka <i>Beef, "chicken", champignon</i>	
Przegrzebek / Scallop	62
Chawanmushi, zielony groszek, jabłko, kawior <i>Chawanmushi, green peas, apple, caviar</i>	
Zupa / Soup	40
Węgorz, pierogi, kapusta, chrzan <i>Eel, pierogi, cabbage, horseradish</i>	
Seriola / Amberjack	55
Kalarepa, ponzu, zioła <i>Kohlrabi, ponzu, herbs</i>	
Białe szparagi / White asparagus	55
Smardzówka, Grana Padano, masło truflowe, orzech laskowy <i>Early morel, Grana Padano cheese, truffle butter, hazelnut</i>	
Kawior / Caviar (30g)	280
Kawior Antonius, gofry, śmietana <i>Antonius caviar, waffles, creme</i>	
Ostrygi / Oysters (1 szt.)	17
<i>Fine de Claire, David Hevre</i> Cytryna, ponzu <i>Lemon, ponzu</i>	
Chleb i masło / Bread & butter	16

DANIA GŁÓWNE

{ main courses }

Polędwica Wołowa / Beef fillet	150
Foie gras, ziemniaki, grzyby <i>Foie gras, potatoes, mushrooms</i>	
Przepiórka / Quail	110
Czarny czosnek, zielone szparagi, milkbread <i>Black garlic, green asparagus, milkbread</i>	
Żebro wołowe / Beef rib	99
Shiitake, marchew, morela <i>Shiitake mushroom, carrot, apricot</i>	
Turbot / Turbot	150
Czosnek niedźwiedzi, białe szparagi, kurki <i>Wild garlic, white asparagus, chanterelle</i>	
Torteloni / Torteloni	65
Ser Fontinia, kasztan, trufła, orzech laskowy <i>Fontina cheese, chestnut, truffle, hazelnut</i>	
Młody schab / Pork loin	78
Jabłko, kapusta, kurki <i>Apple, cabbage, chanterelle</i>	

DESERY

{ desserts }

Rabarbar / Rhubarb	35
Wędzone mleko, liść laurowy <i>Smoked milk, bay leaf</i>	
Flan czekoladowy / Chocolate flan	35
Lody kawowe, chałwa, świerk <i>Coffee ice cream, halva, spruce</i>	