

PRZYSTAWKI

{ first courses }

Tatar / Tartare	52
Wołowina, "kurczak", pieczarka <i>Beef, "chicken", champignon</i>	
Przeźrzbek / Scallop	62
Chawanmushi, zielony groszek, jabłko, kawior <i>Chawanmushi, green peas, apple, caviar</i>	
Zupa / Soup	40
Ogórek, żółtko, węgorz <i>Cucumber, egg yolk, eal</i>	
Troć / Sea trout	49
Pomidor, śmietana <i>Tomato, sour cream</i>	
Pomidor / Tomato	42
Lubczyk, twaróg, kimchi <i>Lovage, cottage cheese, kimchi</i>	
Kawior / Caviar (30g)	280
Kawior Antonius, gofry, śmietana <i>Antonius caviar, waffles, creme</i>	
Chleb i masło / Bread & butter	16

DANIA GŁÓWNE

{ main courses }

Przepiórka / Quail	110
Czarny czosnek, dziki brokuł, milkbread <i>Black garlic, wild broccoli, milkbread</i>	
Żebro wołowe / Beef rib	99
Shiitake, marchew, morela <i>Shiitake mushroom, carrot, apricot</i>	
Sola Dover / Dover sole	120
Mule, szjki rakowe, ziemniak, beurre blanc <i>Mussels, crayfish, potato, beurre blanc sauce</i>	
Grillowana kapusta / Grilled cabbage	60
Młoda kapusta, Maitake, ser od Nizio Farm <i>Young cabbage, Maitake mushroom, Nizio Farm cheese</i>	
"Comber" jagnięcy / Saddle of lamb	135
Ziemniak, koper włoski, winogrona, verjus <i>Potato, fennel, grape, verjus</i>	

DESERY

{ desserts }

Rabarbar / Rhubarb	35
Mleko, liść laurowy <i>Milk, bay leaf</i>	
Czekolada / Chocolate	35
Orzech laskowy od Tree Nuts, toffi, oliwa <i>Hazelnut from Tree Nuts farm, toffee, olive oil</i>	