

PRZYSTAWKI

{ starters }

Kawior Antonius: Siberian (5g) / Oscietra (5g) <i>Antonius Caviar: Siberian (5g) / Oscietra (5g)</i>	45 / 55
Tatar z polędwicy wołowej, suszone żółtko <i>Beef tartare, dried egg yolk</i>	60
Łosoś, sos ponzu, polskie zioła <i>Salmon, ponzu sauce, polish herbs</i>	66
Ozorek cielęcy, boczniki, sos demi-glace, shokupan <i>Veal tongue, oyster mushrooms, demi-glace sauce, shokupan</i>	55
Buraki, ser koryciński, dressing musztardowo-orzechowy, cykorja <i>Beetroots, "koryciński" cheese, mustard and nut dressing, chicory</i>	49
Kapuśniak, pierogi z żebrem wołowym, karmelizowana kiszona kapusta, olej z kminku <i>Sourkraut broth, "pierogi" with beef ribs, carmelized sourkraut, caraway seed oil</i>	39
Pierogi z wędzonym twarogiem, sos maślany, czosnek niedźwiedzi, grillowana młoda kapusta <i>"Pierogi" with smoked cottage cheese, butter sauce, wild garlic, grilled cabbage</i>	48

DANIA GŁÓWNE

{ main dishes }

Łosoś, biała fasola, sos maślany, olej chilli <i>Salmon, white beans, butter sauce, chilli crunch</i>	90
Żebro wołowe grillowane, sos demi-glace, duszony jarmuż, marynowane grzyby shiitake <i>Grilled beef rib, demi-glace sauce, braised kale, marinated shiitake mushrooms</i>	130
Schab Duroc sezonowany 21 dni, sos demi-glace, grillowana czerwona kapusta <i>Duroc pork loin dry aged for 21 days, demi-glace sauce, grilled red cabbage</i>	110
Risotto, szparagi, czosnek niedźwiedzi <i>Risotto, asparagus, wild garlic</i>	60
Antrykot sezonowany 30 dni, sos pieprzowy <i>Ribeye Steak dry aged for 30 days, pepper sauce</i>	199
Kurczak, boczniki, cebula perłowa, szczypiorek, jus <i>Chicken, oyster mushrooms, pearl onions, chive, jus</i>	80
Makaron z czerwonymi krewetkami, masło homarowe, szczypiorek, ikra z pstrąga <i>Red prawns pasta, lobster butter sauce, chive, trout roe</i>	89

(krewetka side +20zł/szt)

DODATKI

{ sides }

Chleb z masłem <i>Bread with butter</i>	20	Frytki z parmezanem, majonez, szczypiorek <i>Chips with parmezan cheese, mayo, chive</i>	25
Brokuł, kalarepa, migdały, crunch chili <i>Grilled broccoli, kohlrabi, almonds, chilli crunch</i>	25	Purée ziemniaczane, szczypiorek <i>Mashed potatoes, chive</i>	20
Salata rzymska, dressing miodowo-cytrynowy, parmezan <i>Romanian lettuce, honey and lemon sauce, parmezan cheese</i>	25	Młode ziemniaki, kwaśna śmietana, koperek <i>Baby potatoes, sour cream, dill</i>	20

DESERY

{ desserts }

Panna cotta z białej czekolady, rabarbar, sorbet jogurtowy, beza <i>White chocolate panna cotta, rhubarb, yoghurt sorbet, meringue</i>	42
Lody bananowe, ciasto czekoladowe, chantilly śmietanowe <i>Banana ice cream, chocolate cake, crème chantilly</i>	42

MENU DEGUSTACYJNE

{ tasting menu }

À LA CARTE

{ À la carte }

Snacks

Tatar wołowy, suszone żółtko

Beef tartare, dried egg yolk

Kapuśniak, pierogi z żebrem wołowym, olej kminkowy

Sourkraut broth, "pierogi" with beef rib, caraway seed oil

Łosoś, biała fasola, crunch chilli

Salmon, white beans, chilli crunch

Żebro wołowe, jarmuż, marynowane grzyby shiitake

Beef rib, kale, marinated shiitake mushroom

Sorbet jogurtowy, biała czekolada, rabarbar

Yoghurt sorbet, white chocolate, rhubarb

Tasting menu / 299 PLN / pp

PEŁNE DOSWIADCZENIE

{ full experience }

Snacks I

Łosoś Loch Duart, kwaśna śmietana, ogórek

Loch Duart Salmon, sour cream, cucumber

Tatar, "kurczak", pieczarka

Tartare, "chicken", champignon

Smardze, groszek cukrowy, lardo

Morel mushrooms, pea, lardo

Chawanmushi, czerwona krewetka

Chawanmushi, red prawn

Dorsz, beurre blanc, ikra

Cod, beurre blanc, roe

Jagnięcina, szpik kostny, seler

Lamb, bone marrow, celery

Mleko, syrop z brzozy

Milk, birch syrup

Białe szparagi, truskawki

White asparagus, strawberries

Snacks II

Tasting menu / 499 PLN / pp

Wine pairing / 290-340 PLN / pp

Non alcoholic pairing / 150 PLN / pp

Menu Degustacyjne w jednej z dwóch wersji dostępne dla całego stolika. Zamówienia na menu degustacyjne przyjmujemy od godziny 16.00 do godziny 20.00. Zastrzegamy sobie prawo do zamiany produktów ze względu na ich dostępność.

Tasting Menu in one of two versions available for the entire table. We accept orders for the tasting menu since 4.00 p.m. until 8.00 p.m. We reserve the right to substitute products due to availability.