

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>	68
Łosoś, sos ponzu, polskie zioła <i>Salmon, ponzu sauce, polish herbs</i>	68
Białe szparagi, sos szczawiowy, orzechy laskowe <i>White asparagus, sorrel sauce, hazelnuts</i>	59
Kapuśniak, pierogi z żebrem wołowym, karmelizowana kiszona kapusta, olej z kminku <i>Sourkraut broth, "pierogi" with beef ribs, caramelized sourkraut, caraway seed oil</i>	49

DANIA GŁÓWNE

{ main dishes }

Łosoś, biała fasola, sos maślany, olej chilli <i>Salmon, white beans, butter sauce, chilli crunch</i>	99
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
Risotto, szparagi, czosnek niedźwiedzi <i>Risotto, asparagus, wild garlic</i>	72
Antrykot z polskiej jałowki, sos pieprzowy <i>Ribeye Steak, pepper sauce</i>	199
Kurczak, boczniki, cebula perłowa, szczypiorek, jus <i>Chicken, oyster mushrooms, pearl onions, chive, jus</i>	85

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	Młode ziemniaki, kwaśna śmietana, koperek <i>Baby potatoes, sour cream, dill</i>	20
Sałata rzymska, dressing miodowo-cytrynowy, parmezan <i>Romanian lettuce, honey and lemon sauce, parmezan cheese</i>	25		

DESERY

{ desserts }

Panna cotta z białej czekolady, rabarbar, sorbet jogurtowy, beza <i>White chocolate panna cotta, rhubarb, yoghurt sorbet, meringue</i>	49
Lody czekoladowe, orzech laskowy, mus śmietanowy <i>Chocolate ice creams, hazelnuts, cream mousse</i>	49

MENU DEGUSTACYJNE

{ tasting menu }

WPROWADZENIE

{ Introduction }

Snacks

Łosoś Loch Duart, kwaśna śmietana, ogórek
Loch Duart Salmon, sour cream, cucumber

Tatar, "kurczak", pieczarka
Tartare, "chicken", champignon

Dorsz, beurre blanc, ikra
Cod, beurre blanc, roe

Jagnięcina, szpik kostny, seler
Lamb, bone marrow, celery

Białe szparagi, truskawki
White asparagus, strawberries

Snacks II

Tasting menu / 399 PLN / pp
Antonius Caviar 30g: Siberian 250 / Oscietra 300 PLN
Wine pairing / 270-320 PLN / pp
Non alcoholic pairing / 110 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

Scallop, groszek cukrowy, lardo
Scallop, 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 / 549 PLN / pp
Antonius Caviar 30g: Siberian 250 / Oscietra 300 PLN
Wine pairing / 320-370 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 zmiany oferty menu oraz ceny.

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 change menu and prices.