

PRZYSTAWKI

{ starters }

Chleb z masłem <i>Bread and butter</i>	15
Kawior Antonius: Siberian (5g/50g) Oscietra (5g/50g) <i>Antonius Caviar: Siberian (5g/50g) / Oscietra (5g/50g)</i>	39/350 49/450
Tatar z polędwicy wołowej , “kurczak”, pieczarka <i>Beef tartare, “chicken”, champignon</i>	69
Łosoś , sos ponzu, polskie zioła <i>Salmon, ponzu sauce, polish herbs</i>	68
Pierogi , kukurydza, parmezan, chilli <i>Pierogi, corn, parmesan cheese, chilli</i>	55
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, brokuł, chilli <i>Salmon, white beans, butter sauce, broccoli, chilli crunch</i>	105
Żebro wołowe , demi-glace, purée ziemniaczane, jarmuż, grzyby shiitake <i>Beef rib, demi-glace sauce, potato purée, kale, shiitake mushrooms</i>	150
Risotto , sezonowe warzywa, czosnek niedźwiedzi <i>Risotto, summer vegetables, wild garlic</i>	76
Antrykot z polskiej jałówki , młode ziemniaki, sos pieprzowy <i>Ribeye Steak, baby potatoes, pepper sauce</i>	220
Kurczak , boczniaki, cebula perłowa, sałaty z kwaśną śmietaną <i>Chicken, oyster mushrooms, pearl onions, lettuce with sour cream</i>	89

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 I	Snacks I
Łosoś Loch Duart, kwaśna śmietana, ogórek <i>Loch Duart Salmon, sour cream, cucumber</i>	Łosoś Loch Duart, kwaśna śmietana, ogórek <i>Loch Duart Salmon, sour cream, cucumber</i>
Tatar, “kurczak” , pieczarka <i>Tartare, “chicken ”, champignon</i>	Tatar, “kurczak” , pieczarka <i>Tartare, “chicken ”, champignon</i>
Dorsz, beurre blanc, ikra <i>Cod, beurre blanc, roe</i>	Scallop, groszek cukrowy, lardo <i>Scallop, pea, lardo</i>
Jagnięcina, szpik kostny, seler <i>Lamb, bone marrow, celery</i>	Chawanmushi, czerwona krewetka <i>Chawanmushi, red prawn</i>
Białe szparagi, truskawki <i>White asparagus, strawberries</i>	Dorsz, beurre blanc, ikra <i>Cod, beurre blanc, roe</i>

Snacks II	Jagnięcina, szpik kostny, seler <i>Lamb, bone marrow, celery</i>
Tasting menu / 399 PLN / pp Antonius Caviar 50g: Siberian 350 / Oscietra 450 PLN Wine pairing / 270-320 PLN / pp Non alcoholic pairing / 110 PLN /pp	Mleko, syrop z brzozy <i>Milk, birch syrup</i>
	Białe szparagi, truskawki <i>White asparagus, strawberries</i>

Snacks II	Tasting menu / 549 PLN / pp Antonius Caviar 50g: Siberian 350 / Oscietra 450 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 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 until 8.00 p.m.
We reserve the right to change menu and prices.

