

## Przystawki zimne | Cold starters

<p><b>Ser Burrata/karmelizowane truskawki w balsamico/pesto z rukoli/ orzechy pistacjowe/chrust ziemniaczany</b> Burrata cheese/caramelized strawberries in balsamico/arugula pesto/ pistachio nuts/potato chips I G</p>	78,00 pln
<p><b>Matias holenderski w cherry/racuszek ziemniaczany/ crème fraîche/kiszony szczaw/kawior z dzikiego łososa</b> Dutch matias in cherry/potato blinis/crème fraiche/pickled sorrel/salmon caviar I G</p>	85,00 pln
<p><b>Tatar z polędwicy wołowej/lardo/marynowane borowiki/ jajko przepiórcze/majonez szczypiorkowy/chips z tapioki</b> Steak tartare/smoked lard/boletus/quail egg/chives mayonnaise/tapioca chips I G</p>	89,00 pln
<p><b>Seriola/azjatycki węgorz/guacamole/espuma z pomidora/ ciasto brick/pieczona papryka/kawior z cebuli</b> Amberjacks/Asian eel/guacamole/tomato espuma/ brick cake/roasted peppers/onion caviar</p>	95,00 pln
<p><b>Plastry polędwicy wołowej Black Angus/ser Parmezan/sos aioli truflowe/marynowany karczoch/pomidory cherry/pieczarka/kapary</b> Slices of Black Angus beef tenderloin/Parmesan cheese/truffle aioli sauce/ pickled artichoke/tomato/champignon/capers I G</p>	98,00pln

## Przystawki ciepłe | Hot starters

<p><b>Pieczony ser kozi/strudel jabłkowy z rodzynekami/ konfitura z pigwy/orzechy włoskie/winogrona</b> Goat cheese/apple strudel with raisins /quince/ jam/walnuts/grapes I W</p>	72,00 pln
<p><b>Pierozki z gęsią confit/sos Veloute/grzyby leśne/ser Bursztyn/ mus z suszonych pomidorów z ziołami</b> Goose with duck confit/Veloute sauce/forest mushrooms/Bursztyn cheese/ dried tomatoes mousse with herbs</p>	79,00 pln
<p><b>Ravioli z kozim serem/sos maślany z pomidorami/mus z moreli/ brokuł bimi/ser Pecorino/kapary + czarna trufla</b> Ravioli wth goat cheese/butter sauce with tomatoes/apricot mousse/ broccoli bimi/ /Pecorino cheese/capers + black truffle I W</p>	89,00 pl cena dnia
<p><b>Zapiekane ślimaki/szpinak/ser gorgonzola/sos holenderski/ grzanka z pomidorami</b> Baked snails/spinach/gorgonzola cheese/hollandaise sauce/ toast with tomato</p>	99,00 pln



**Pikantne krewetki/kalmary baby/chorizo/pomidory/ogórek/kolendra** 99,00 pln  
Spicy prawns/squid baby/chorizo/tomatoes/cucumber/coriander | G

**Plastry tuńczyka/sos kabayaki/mus wasabi/shiitake/  
ananas/kimchi/wakame** 109,00pln  
Tuna/kabayaki sauce/wasabi/shiitake/pineapple/kimchi/wakame

**Foie gras/karmelizowane truskawki z miodem i tymiankiem/  
brioche/konfitura z pomarańczy/pistacje** 145,00pln  
Foie gras/strawberries with honey and thyme/brioche/orange jam/pistachios

## Zupy | Soups

**Krem z młodych porów/jajko poche/oliwa porowa/  
prażone pistacje/chrust z bekonu** 49,00 pln  
Young leek cream/poached egg/leek olive oil/roasted pistachios/bacon chips

**Bulion i mięso z piezonego bażanta/kluseczki ziołowe/shimeji** 49,00 pln  
Broth and roasted pheasant meat/herbal dumplings/shimeji/vegetables

**Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufla** 54,00pln  
Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle | W G

**Tajska zupa rybna/gyoza z krewetką i tofu/mleko kokosowe/  
kalmar/shiitake/kolendra** 54,00pln  
Thai fish soup/gyoza with shrimp and tofu/coconut milk/squid/shiitake/coriander

## Dania rybne | Fish dishes

**Fussilioni z sepią/ośmiornica/krewetki/groszek cukrowy/  
szpinak/pomidory/świeże zioła/chili** 119,00 pln  
Fussiioni with sepia/octopus/prawns/sugar peas/spinach/tomatoes/fresh herbs /chili

**Ośmiornica/kalmary baby/aioli szafranowe/koper włoski z ogórkiem/  
ziemniaczki francuskie** 194,00 pln  
Octopus/baby squid/saffron aioli/fennel with cucumber/  
French potatoes | G

**Filet z kulbina/sos maślany z małzami/czarna soczewica beluga/  
cukinia/chutney z pomidorów i papryki/żel cytrynowy** 189,00 pln  
Meagre/butter sauce with clams/lentils/zucchini/tomato and peper chutney | G

**Sola Dover/sos maślano – cytrynowy/pomidory concasse** ...  
Dover sole/lemon butter sauce/tomato concasse | G  
Cena dnia | Price of day

## Dania mięsne | Meat dishes

<p><b>Udko z francuskiej kaczki confit/sos Veloute z pigwą/ puree z batatów/brokół bimi/pieczony burak/mus z jabłka</b> French duck leg confit/Veloute sauce with quince/sweet potato puree with greipfruit/bimi broccoli/roasted beetroot/apple puree I G</p>	179,00pln
<p><b>Wolno pieczona gicz cieleca/sos tymiankowy/ puree z zielonego groszku/pieczarki confit/młoda marchewka</b> Slow-roasted veal shank/thyme sauce/beetroot/ green peas puree/champignons confit/baby carrot I G</p>	185,00pln
<p><b>Polędwica z jelenia/sos cydrowy/gratin ziemniaczne/ konfitura z owoców leśnych/boczniaki/zielone warzywa</b> Deer tenderloin/cider sauce/potato gratin/ forest fruits jam/oyster mushrooms/green vegetables I G</p>	198,00pln
<p><b>Comber z jagnięciny nowozelandzkiej/kremowa polenta/ sos szałwiowy/kalafior z orzechami/groszek/oliwa porowa</b> Saddle of lamb from New Zealand/creamy polenta/ sage sauce/cauliflower with nuts/peas//leek oil I G</p>	198,00pln
<p><b>Stek z polędwicy wołowej/szpinak/zielone warzywa/ trufłowe purée ziemniaczane/sos Porto/+foie gras</b> Beef tenderloin steak/spinach/gren vegetables/ truffle mashed potatoes/Porto sauce/ +foie gras I G</p>	198,00pln +229,00pln
<p><b>Menu degustacyjne z sorbetem z kroplą wódki Belvedere 10</b> Tasting menu with sorbet with Belvedere10 Vodka</p>	460,00pln
<p><b>Wine pairing</b></p>	340,00pln
<p><b>Kawior z jesiotra syberyjskiego Antonius 50 gr</b> Siberian sturgeon caviar Antonius</p>	665,00pln
<p><b>Czarna trufla włoska 1gr</b> Black Italian truffle</p>	25,00 pln

## Prosto z pieca:

Slowly-baked chef's specialities:

**Wolno pieczona łopaska z mlecznej jagnięciny z Podlasia**

Slowly baked shoulder of milky lamb from Podlasie

**Pieczona hiszpańska szynka z prosięcia**

Slowly baked spanish ham from a pig

Cena dnia | Price of day

## Desery | Desserts

**Beza/krem mascarpone/sos z marakui/owoce/  
sorbet Martini z grejpfrutem** 48,00 pln

Meringue/mascarpone cream/passion fruit sauce/Martini sorbet with grapefruit

**Kremowy sernik z białą czekoladą/sablé migdałowe/želka z rokitnika  
lody pistacjowe** 48,00 pln

Creamy cheesecake with white chocolate/almond sablé/sea buckthorn jelly/  
Pistachio ice cream

**Mus z gorzkiej czekolady/kasztany w whisky/  
sos angielski/lody pomarańczowo-waniliowe** 52,00 pln

Dark chocolate mousse/chestnuts in whiskey/  
English sauce/orange-vanilla ice cream

**Czekoladowa kula/mus z chałwy/galaretka malinowa/żurawina/  
sorbet mango-marakuja** 52,00pln

Chocolate ball/halva mousse/raspberry jelly/cranberries/  
mango-passion sorbet

**Business Lunch** 85,00 pln

Od poniedziałku do piątku w godz.12.00-16.00

Monday to Friday from 12pm to 4 pm

Ceny zawierają podatek VAT | All prices include VAT  
W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 12,5% za obsługę |  
12,5% service charge will be added to parties of 4 or more

