

## Przystawki zimne | Cold starters

Mix sałat/awokado/pomidory cherry/sos vinaigrette/ grillowany kurczak Supreme/lub Burrata Mix salad/avocado/cherry tomato/vinaigrette sauce/grilled chicken/or Burrata	69,00 pln
Matias holenderski/racuszek ziemniaczany/ crème fraîche/gremolata chrzanowa/czerwony kawior Dutch matias/potato blinis/ crème fraiche/horseradish gremolata/red caviar	78,00 pln
Tatar z polędwicy wołowej/lardo/marynowane borowiki/ jajko przepiórcze/majonez szczypiorkowy/chips z tapioki Steak tartare/smoked lard/boletus/quail egg/chives mayonnaise/tapioca chips	82,00 pln
Troć wędrowna z togarashi/azjatycki węgorz/guacamole/ ogórek/oliwa szczypiorkowa/czarny kawior Sea trout with togarashi/Asian eel/guacamole/ cucumber/chives olive oil/black caviar	95,00 pln
Carpaccio z combra jelenia/ser Pecorino/oliwa truflowa/ marynowany karczoch/pomidory cherry/pieczarka/kapary Carpaccio from saddle of deer/Pecorino cheese/truffle oil/ pickled artichoke/tomato/champignon/capers I G	98,00pln

## Przystawki ciepłe | Hot starters

Pieczony ser kozi/karmelizowane gruszki w miodzie/ keks angielski/konfitura z brzosznicy Goat cheese/caramelized pears in honey/English fruitcake/lingonberry jam	72,00 pln
Pierogi z kaczką confit/sos Veloute/grzyby leśne/ser Bursztyn/ mus z suszonych pomidorów z ziołami Dumplings with duck confit/Veloute sauce/forest mushrooms/Bursztyn cheese/ dried tomatoes mousse with herbs	79,00 pln
Gnocchi/kremowy sos z Taleggio/szpinak/shiitake/brokół bimi/ gruszka/ser Pecorino/ + czarna trufła Gnocchi/taleggio cheese sauce/spinach/shiitake/broccoli bimi/ pear/Pecorino cheese/ + black truffle I W	89,00 pl cena dnia
Zapiekane ślimaki/szpinak/ser gorgonzola/sos holenderski/ grzanka z pomidorami Baked snails/spinach/gorgonzola cheese/hollandaise sauce/ toast with tomato	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** 99,00 pln  
 Tuna/kabayaki sauce/wasabi/shiitake/pineapple/kimchi/wakame

**Foie gras/karmelizowane gruszki z miodem i anyżem/ ciasto orzechowe/konfitura z pomarańczy** 135,00pln  
 Foie gras/caramelized pears with honey and anise/nuts cake/orange jam

## Zupy | Soups

**Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufla** 49,00 pln  
 Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle | W

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

**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

**Flaki wołowe/chorizo/pomidory/natka pietruszki/ser Gruyère** 54,00pln  
 Beef tripe/chorizo/tomatoes/parsley/Gruyère cheese

## Dania rybne | Fish dishes

**Pasta garganelli/ośmiornica/krewetki/groszek cukrowy/ szpinak/świeże zioła /chili** 119,00 pln  
 Pasta garganelli/octopus/prawns/sugar peas/spinach/fresh herbs /chili

**Ośmiornica/kalmary baby/sos rouille/koper włoski z kolendrą/ puree ziemniaczane/emulsja ziołowa** 184,00 pln  
 Octopus/squid baby/rouille sauce/fennel/potato puree/herbs emulsion | G

**Dorsz Skrei/sos miso/czarna soczewica beluga/cukinia/ chutney z pomidorów i papryki/żel cytrynowy** 189,00 pln  
 Skrei cod/miso sauce/black lentils/zucchini/tomato and peper chutney/lemon gel

**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 kaczki confit/sos Veloute z pigwą/puree z selera z masłem orzechowym/brokul bimi/czerwona kapusta/mus z jabłka</b> Duck leg confit/Veloute sauce with quince/celery puree with peanut butter/broccoli/red cabbage/apple puree</p>	175,00pln
<p><b>Wolno pieczone żebro wołowe/sos śliwkowy/buraczki/puree ziemniaczane z serem Gruyère/pieczarki i szalotki confit</b> Slow-roasted beef rib/plum sauce/beetroot/mashed potatoes with Gruyère cheese/champignons and shallots confit</p>	185,00pln
<p><b>Polędwica z daniela/sos cydrowy/gratin ziemniaczane/konfitura z owoców leśnych/skorzonera/młoda marchewka</b> Deer tenderloin/cider sauce/potato gratin/forest fruits jam/skorzonera/baby carrot</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</p>	198,00pln
<p><b>Stek z polędwicy wołowej/szpinak/zielone warzywa/trufle purée ziemniaczane/sos Porto/+foie gras</b> Beef tenderloin steak/spinach/green vegetables/truffle mashed potatoes/Porto sauce/ +foie gras</p>	189,00pln +219,00pln
<p><b>Menu degustacyjne z sorbetem z kroplą wódki Belvedere 10</b> Tasting menu with sorbet with Belvedere10 Vodka</p>	440,00pln
<p><b>Wine pairing</b></p>	310,00pln
<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 łopata 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/mus z marakui/owoce  
sorbet Martini z grejpfrutem** 48,00 pln  
Meringue/mascarpone cream/passion fruit mousse/Martini sorbet with grapefruit

**Kremowy sernik z białą czekoladą/sablé migdałowe/želka z rokitnika  
sorbet z czarnej porzeczki z kardamonem** 48,00 pln  
Creamy cheesecake with white chocolate/almond sablé/sea buckthorn jelly/  
blackcurrant sorbet with cardamom

**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/  
sorbet mango-marakuja** 52,00pln  
Chocolate ball/halva mousse/raspberry jelly/  
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

