

Zobacz dania:



poniedziałek: zamknięte  
wtorek – czwartek: 14:00 – 21:00  
piątek: 14:00 – 23:00  
sobota: 13:00 – 23:00  
niedziela: 13:00 – 20:00



## PRZYSTAWKI

Krewetki z chorizo	47,-
pomidory concasse / czosnek / wino / natka pietruszki / masło / pieczywo	
Tatar z polędwicy wołowej	55,-
ogórek kiszony / marynowane rydze / cebula / anchois / kapary / gorczyca / śliwka / żółtko / pieczywo / masło wędzone	
Tatar z tuńczyka	49,-
chorizo / imbir marynowany / sezam / szczypiorek / sriracha / żółtko / pieczywo / masło	
Wegańska a'la makrela	55,-
wędzone tofu / boczniki królewski / biała fasola / nori / por / ogórek kiszony / koperk / pieczywo	
Set przystawek dla dwojga	117,-
tatar wołowy / tatar z tuńczyka / wegańska a'la makrela / krewetki / kalafioriki panierowane / węgliki serowe / sajgonki / dip	



## ZUPY

Zupa szczawiowa	35,-
puree ziemniaczane / jajko poche / boczek	
Bulion wołowy z pierożkami gyoza	41,-
imbir / sezam / oliwa porowa	



## SAŁATKI

Sałatka Cezar z perliczką	59,-
sałaty / boczek / rzodkiewka / pomidory konfitowane / marynowana czerwona cebula / ser bursztyn / chipsy chlebowe / sos na bazie anchois i boczku	
Sałatka z wątróbką z królika	49,-
sałaty / jabłko / rzodkiewka / imbir / marynowana czerwona cebula / malina / chipsy chlebowe / dressing malinowo-musztardowy	



# esencja

## RESTAURACJA

### STEKI NA KAMIENIU SOLNYM

pieczone ziemniaki / sałaty z warzywami / oliwki / feta / oliwa truflowa / sos

Polędwica wołowa (Polska)	129,-
200 g + 250 g	
Antrykot wołowy (Argentyna)	115,-
300 g + 250 g	
Tuńczyk	105,-
200 g + 250 g	



## DANIA GŁÓWNE

Gołąbek wegański	55,-
kapusta / soczewica beluga / soja / musztarda francuska / estragon / salsefia / soliród / rzodkiewka / mus jabłkowy	
Makaron z ośmiornicą	75,-
czarne tagliatelle / bisque / czosnek / pietruszka / chili / oliwa koperkowa	
Polędwica z dorsza	69,-
gratin ziemniaczany / koper włoski / orientalna salsa pomidorowa / oliwa koperkowa	
Pierś z perliczki	71,-
puree ziemniaczane z musztardą francuską / marchew w emulsji pomarańczowej / sos jeżynowy / sos z palonych skrzydeł / oliwa koperkowa	
Pieczone żeberka wieprzowe	65,-
bao bao / pickle / sałata rzymska / majonez szczypiorkowy / sos własny	
Poliki wołowe	69,-
puree ziemniaczane z musztardą francuską / kapusta wędzona / kaszanka / chorizo / marynowany burak / sos własny / oliwa koperkowa	
Jeleń z dzikiem	93,-
ozory z jelenia / poliki z dzika / topinambur / marchew / marynowany burak / szalwia / marynowane rydze / demi glace / oliwa porowa	



## DESERY

Crème brûlée	35,-
sorbet rzemieślniczy	
Inspiracja szefa kuchni	35,-
o szczegółach zapytaj obsługę	



Podziel się opinią na nasz temat!



## NAPOJE SEZONOWE

Sok świeżo wyciskany	19,- / 65,-
o smaki zapytaj obsługę 250 ml / 1000 ml	
Domowa lemoniada	19,- / 55,-
o smaki zapytaj obsługę 250 ml / 1000 ml	
Kawa mrożona	19,-
200 ml	
Herbata mrożona	19,-
200 ml	



## SOKI, NAPOJE, NEKTARY

Soki, nektary	11,-
jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka 200 ml	
Woda butelkowana	9,-
niegazowana / gazowana 330 ml	
Karafka wody	11,-
niegazowana / gazowana 1000 ml	
Napoje gazowane	11,-
Pepsi / Pepsi Max / 7-up / Mirinda / Schweppes 200 ml	
Napoje energetyczne	15,-
Red Bull / Red Bull Zero 250 ml	



## KAWY / HERBATY

Espresso	11,-
30 ml	
Americano	11,-
120 ml	
Doppio	17,-
60 ml	
Espresso macchiato	13,-
40 ml	
Kawa biała	13,-
150 ml	
Cappuccino	15,-
150 ml	
Flat white	17,-
180 ml	
Latte	17,-
250 ml	
Latte macchiato	17,-
250 ml	
Syrop do kawy	3,-
czekolada / wanilia / karmel / słony karmel 20 ml	
Herbata	15,-
czarna cejlońska / earl grey / zielona / zielona jaśminowa / zielona miętowa / owoce leśne / malinowo-gruszkowa / mango 400 ml	

