

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej 47,-
150 g
sliwka / ogórek kiszony / cebula / grzyby marynowane / anchois / kapary / gorczyca / żółtko / szczypiorek / pieczywo / masło

Tatar z łososia 43,-
150 g
sezam / imbir / kimchi / szalotka / ogórek / cytryna / chipsy krewetkowe / sos sojowy

Tatar wegański 37,-
150 g
waflę ryżowe / boczniki / ogórek kiszony / pomidor / cebula marynowana / gorczyca / gryczka / sojonez cebulowy

Carpaccio z ośmiornicy 49,-
100 g
konfitura z pomidorów / świeża pomidorowa / majonez szczypiorkowy / majonez paprykowy / olej szczypiorkowy / chipsy chlebowe

Set przystawek dla dwojga 95,-
320 g
tatar wołowy / tatar z łososia / tatar wegański / krążki cebulowe / węgliki serowe / sajgonki



ZUPY

Ramen Esencji 33,-
250 ml
udon / jajko / boczek / glony / shitate / szczypiorek / sezam / imbir / czosnek

Krem szczawiowy 27,-
250 ml
puree koperkowe / jajko / boczek



SALATY

Sałátka z polędwicą wołową 47,-
300 g
sałaty / jajko poche / rzodkiewka / marynowana cebula / pomidor / boczek / chipsy chlebowe / sos na bazie boczku i anchois

Sałátka z ośmiornicą 49,-
300 g
sałaty / ziemniak murro / rzodkiewka / marynowana cebula / konfitura pomidorowa / majonez pietruszkowy / chipsy chlebowe / dressing musztardowo-miodowy



STEKI NA KAMIENIU SOLNYM

ziemniaki / mix sałat z warzywami / feta / oliwa trufiowa / sos

Połędwica wołowa 123,-
200 g + 250 g

Tomahawk 167,-
ok. 800 g + 250 g

Tuńczyk 93,-
200 g + 250 g

DANIA GŁÓWNE

Orientalny makaron ryżowy 45,-
320 g
bakłażan / bób / groszek / tofu / imbir / chili / szczypiorek / czosnek / limonka

Hummus z falafelem 47,-
400 g
paprykowy hummus / falafel / cukinia / pikle / zielony olej

Papardelle z owocami morza 59,-
350 g
makaron własnego wyrobu / mule / ośmiornica / krewetki / świeża pomidorowa / konfitura pomidorowa / wino

Filet z łososia 65,-
150 g + 200 g
risotto / szalotka / ogórek / suszone żółtko / sos maślany

Pierś z perliczki 61,-
150 g + 200 g
puree koperkowe / papardelle marchewkowe / pomarańcza / pieczarki / sos z palonych skrzydeł

Pieczone żeberka wieprzowe 53,-
250 g + 150 g
bao bao / pikle / sałata rzymska / majonez paprykowy / sos własny

Sznyceł cielęcy z jajkiem 63,-
120 g + 230 g
puree koperkowe / sałata / sos tatarski

Ceny podane w polskich złotych
O alergeny zapytaj obsługę.

Danie wegańskie

Danie pikantne

DESERY

Crème brûlée 27,-
150 g
sorbet marakuja

Inspiracja Szefa Kuchni 25,-
150 g
sezonowy, o szczegóły zapytaj obsługę

NAPOJE SEZONOWE

Kawa mrożona 17,-
200 ml
syrup do wyboru: czekolada / wanilia / karmel / orzech laskowy

Herbata mrożona 17,-
200 ml
brzoskwińowa z miodem / cytrynowa

Domowa lemoniada 17,-
300 ml
39,-
cytryna / rabarbar / malina / granat 1000 ml

SOKI, NAPOJE, NEKTARY

Soki, napoje, nektary 9,-
200 ml
jabłko / pomarańcza / grapefruit / czarna porzeczka

Sok świeżo wyciskany 19,-
250 ml
pomarańcza / grapefruit

Woda 7,-
330 ml
niegazowana / gazowana

Karafka wody 11,-
1000 ml
niegazowana / gazowana

Napoje gazowane 9,-
200 ml
Pepsi / Pepsi Light / 7-up / Mirinda / Tonic

Napoje energetyczne 11,-
250 ml
Red Bull / Red Bull Zero

KAWY / HERBATY

Espresso 30 ml 9,-

Americano 120 ml 9,-

Doppio 60 ml 15,-

Cappuccino 150 ml 13,-

Flat white 180 ml 15,-

Latte 250 ml 15,-

Latte macchiato 250 ml 15,-

Syrup do kawy 20 ml 3,-
czekolada / wanilia / karmel / orzech laskowy

Herbata 400 ml 13,-
czarna / czarna z aromatem: głóg i morela; mango; róża / zielona / zielona jaśminowa / zielona cytrusowa / biała

O konieczności dzielenia rachunku
lub wystawienia faktury VAT,
prosimy poinformować przed zamówieniem.
Opakowania na wynos dodatkowo płatne 5 zł/szt.

Podaruj bliskim to, co najcenniejsze:
wyjątkowy czas i doznania kulinarne
w ładnym miejscu.



STARTERS

- Beef tenderloin tartare** 47,-
150 g
plum / pickled cucumber / onion / pickled mushrooms / anchovies / mustard seed / capers / egg yolk / mustard / chives / bread / butter
- Salmon tartare** 43,-
150 g
sesame / ginger / kimchi / shallot / cucumber / lemon / shrimp chips / soy sauce
- Vegan tartare** 37,-
150 g
rice wafers / oyster mushrooms / pickled cucumber / tomato / pickled onion / mustard seed / buckwheat / onion soy sauce
- Octopus carpaccio** 49,-
100 g
tomato jam / fresh tomato / chive mayonnaise / paprika mayonnaise / chive oil / bread chips
- Set of starters for two** 95,-
320 g
beef tartare / salmon tartare / vegan tartare / onion rings / cheese carbs / spring rolls

SOUPS

- Esencia's Ramen** 33,-
250 ml
udon / egg / bacon / algae / shitake / chives / sesame / ginger / garlic
- Sorrel soup** 27,-
250 ml
dill puree / egg / bacon

SALADS

- Beef tenderloin salad** 47,-
300 g
lettuces / poached egg / radish / pickled onion / tomato / bacon / bread chips / bacon and anchovy sauce
- Octopus salad** 49,-
300 g
lettuces / murro potato / radish / pickled onion / tomato jam / parsley mayonnaise / bread chips / honey-mustard dressing

STEAKS ON SALT STONE


potatoes / mixed salad with vegetables / feta / truffle oil / sauce

- Beef tenderloin** 123,-
200 g + 250 g
- Tomahawk** 167,-
ok. 800 g + 250 g
- Tuna** 93,-
200 g + 250 g

MAIN DISHES

- Oriental rice noodles** 45,-
320 g
eggplant / fava beans / peas / tofu / ginger / chilli / chives / garlic / lime
- Hummus with falafel** 47,-
400 g
paprika hummus / falafel / courgette / pickles / green oil
- Seafood papardelle** 59,-
350 g
homemade pasta / moules / octopus / shrimp / tomato salsa / tomato jam / wine
- Salmon fillet** 65,-
150 g + 200 g
risotto / shallots / cucumber / dried egg yolk / butter sauce
- Guinea fowl breast** 61,-
150 g + 200 g
parsley puree / carrot pappardelle / orange / mushrooms / roasted wings sauce
- Roast pork ribs** 53,-
250 g + 150 g
bao bao / pickles / romaine lettuce / paprika mayonnaise / own sauce
- Veal schnitzel with egg** 63,-
120 g + 230 g
dill puree / lettuce / tartar sauce

Prices in Polish zloty.
Ask the staff about allergens.

-  Vegan dish  Spicy dish

DESSERTS

- Crème brûlée** 27,-
150 g
passion fruit sorbet
- Chef's inspiration** 25,-
150 g
seasonal, please ask staff for details

SEASONAL DRINKS

- Iced coffee** 200 ml 17,-
syrup of your choice: chocolate / vanilla / caramel / hazelnut
- Iced tea** 200 ml 17,-
peach with honey / lemon
- Homemade lemonade** 300 ml 17,-
1000 ml 39,-
lemon / rhubarb / raspberry / pomegranate

JUICES, DRINKS, NECTARS

- Juices, drinks, nectars** 200 ml 9,-
apple / orange / grapefruit / blackcurrant
- Freshly squeezed juice** 250 ml 19,-
orange / grapefruit
- Water** 330 ml 7,-
still / sparkling
- Carafe of water** 1000 ml 11,-
still / sparkling
- Sparkling drinks** 200 ml 9,-
Pepsi / Pepsi Light / 7-up / Mirinda / Tonic
- Energy drinks** 250 ml 11,-
Red Bull / Red Bull Zero

COFFEES / TEAS

- Espresso** 30 ml 9,-
- Americano** 120 ml 9,-
- Doppio** 60 ml 15,-
- Cappuccino** 150 ml 13,-
- Flat white** 180 ml 15,-
- Latte** 250 ml 15,-
- Latte macchiato** 250 ml 15,-
- Coffee syrup** 20 ml 3,-
chocolate / vanilla / caramel / hazelnut
- Tea** 400 ml 13,-
black / black with aroma: hawthorn and apricot; mango; rose / green / green jasmine / green citrus / white

Please inform us
of the need to split the bill or issue a VAT invoice
before ordering.

Take-away packages at additional cost: 5 PLN/pc.

Give your loved ones what is most precious:
a special time and a culinary experience
in a nice place.

