

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej 57 zł / 150 g
ogórek kiszony / marynowane rydze / cebula / anchois / kapary / gorczyca
/ śliwka / żółtko / szczypior / pieczywo / masło wędzone

Krewetki z chorizo 53 zł / 200 g
chorizo / pomidory / czosnek / wino / focaccia

Salatka Cezar z kurczakiem lub krewetkami 53 zł / 250 g
sałata rzymska / pomidory / rzodkiewka / cebula czerwona /
Grana Padano / boczek / chipsy chlebowe / sos na bazie anchois i boczku

Podpłomyk z bakłażanem 41 zł / 250 g
bakłażan / imbir / czosnek / jalapeño / sos sriracha / gin / sojonez / rukola

Podpłomyk z kurczakiem 45 zł / 250 g
beszamel / pierś z kurczaka / pieczarki / cebula / mozzarella / rukola / oliwa truflowa

ZUPY

Zupa Szefa Kuchni 33 zł / 250 ml
zapytaj obsługę o szczegóły

Żurek 33 zł / 250 ml
biała kiełbasa / jajko / grzyby

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej (Polska) 135 zł / 200 + 250 g
pieczone ziemniaki / sałatka a'la grecka / sos pieprzowy

Pieczone żeberka wieprzowe 67 zł / 350 g
bao bao / pikle / sałata rzymska / dressing miodowo-musztardowy
/ sos własny / koper / szczypior / kolendra / czarnuszka

Cannelloni z ricottą i szpinakiem 55 zł / 350 g
sos pomidorowo-paprykowy / pistacje / rukola / płatki drożdżowe

Pierogi z gęsiną 63 zł / 300 g
grzyby / agrest / śliwka / mus z selera / sos z palonych skrzydeł

Pieczona ćwiartka kaczki 79 zł / 450 g
cebula / śliwka / jabłko / czerwona kapusta / puree ziemniaczane / gorczyca / piernik / sos

Filet z łososia 73 zł / 350 g
ryż / chili / cebula / kolendra / mięta / limonka

DESERY

Crème brûlée 35 zł / 150 g
sorbet rzemieślniczy

Inspiracja Szefa Kuchni 35 zł / 150 g
zapytaj obsługę o szczegóły

STARTERS AND SALADS

Beef tenderloin tartare 57 zł / 150 g

cucumber in brine / marinated red pine mushrooms / onion / anchovies / capers
/ mustard seeds / egg yolk / plum / chives / bread / smoked butter

Shrimps with chorizo 53 zł / 200 g

chorizo / tomatoes / garlic / wine / focaccia

Caesar salad with chicken or shrimps 53 zł / 250 g

romaine lettuce / tomatoes / radish / red onion / Grana Padano
/ bacon / croutons / anchovy and bacon dressing

Eggplant flatbread 41 zł / 250 g

eggplant / ginger / garlic / jalapeño / gin / arugula

Chicken flatbread 45 zł / 250 g

béchamel / chicken breast / mushrooms / onion / mozzarella / arugula / truffle oil

SOUPS

Chef's soup 33 zł / 250 ml

ask the staff for details

Polish sour rye soup 33 zł / 250 ml

white sausage / egg / mushrooms

MAIN COURSES

Beef tenderloin steak (Poland) 135 zł / 200 + 250 g

roasted potatoes / Greek-style salad / pepper sauce

Roasted pork ribs 67 zł / 350 g

bao bao / pickles / romaine lettuce / honey-mustard dressing / gravy sauce / dill

Cannelloni with ricotta and spinach 55 zł / 350 g

tomato and pepper sauce / pistachios / arugula / nutritional yeast

Goose dumplings 63 zł / 300 g

mushrooms / gooseberries / plum / celery purée / roasted wing sauce

Roasted duck quarter 79 zł / 450 g

onion / plum / apple / red cabbage / potato purée / mustard seeds / gingerbread / sauce

Salmon fillet 73 zł / 350 g

risotto / cucumber salsa / dill / butter sauce

DESSERTS

Crème brûlée 35 zł / 150 g

artisan sorbet

Chef's inspiration 35 zł / 150 g

ask the staff for details