

### Przystawki / Appetizers

Kiszone warzywa / Bocznik / Ziołowa sałatka / Puree z czarnego czosnku 38 PLN  
*Pickled vegetables / Oyster mushroom / Herbal salad / Black garlic puree*



Ravioli z homarem / Bisque / Kawior z troci 59 PLN  
*Lobster Ravioli / Bisque / Sea trout caviar*

Befszyk tatarski / Żółtko confit / Marynowane grzyby 58 PLN  
*Beef tartare / Confit yolk / Marinated mushrooms*

Hummus / Burak / Warzywa korzeniowe 38 PLN  
*Hummus / Beetroot / Root vegetables*



Łosoś Gravad Lax / Burak / Jabłko / Wakame / Kawior z troci 62 PLN  
*Salmon Gravad Lax / Beetroot / Apple / Wakame / Trout caviar*



Krewetka / Czosnek / Chilli / Białe wino 75 PLN  
*Prawn / Garlic / Chilli / White wine*

Polskie i francuskie sery / Chutney z cebuli / Miód z kminkiem 58 PLN  
*Polish & French cheeses / Red onion chutney / Honey with cumin*

Kawior Siberian 5\* / Bliny / Crème fraiche 350 PLN  
*Caviar Siberian 5\* / Blinis / Crème fraiche*

Kawior Oscietra 5\* / Bliny / Crème fraiche 420 PLN  
*Caviar Oscietra 5\* / Bliny / Crème fraiche*

### Zupy / Soups

Żurek / Jajko / Biała kiełbasa / Jajko / Puder z boczku 28 PLN  
*Traditional Polish sour rye soup / White sausage / Egg / Bacon powder*

Bouillabaisse / Małża św. Jakuba / Krewetka / Dorsz / Szafranowe aioli 59 PLN  
*Bouillabaisse / Scallop / Prawn / Cod / Saffron aioli*

Francuska zupa cebulowa / Bagietka / Gruyère / Tymianek 32 PLN  
*French onion soup / Baguette / Gruyère / Thyme*

### Menu Degustacyjne / Tasting menu

4 – daniowe menu / 4 – course menu 180 PLN

4 – daniowe menu z degustacją wina / 4 – course menu with wine tasting 290 PLN

5 – daniowe menu / 5 – course menu 220 PLN

5 – daniowe menu z degustacją wina / 5 – course menu with wine tasting 340 PLN

### Dania Główne / Main Dishes

Antrykot Black Angus 300g / Masło Cafe de Paris / Sos béarnaise 155 PLN  
*Black Angus entrecôte 300g / Cafe de Paris butter / Béarnaise sauce*

Polędwica wołowa 180g / Foie gras / Sos Bordelaise 140 PLN  
*Sirloin 180g / Foie Gras / Bordelaise sauce*

Comber jagnięcy / Puree pietruszkowe / Marchewka / Sos z czerwonego wina 120 PLN  
*Saddle of Lamb / Parsley puree / Carrot / Red wine sauce*

Pierś z kaczki / Puree z dyni / Pomarańcza / Cykoria 95 PLN  
*Duck breast / Pumpkin puree / Orange / Chicory*

Kurczak/ Trufła / Salsefia / Dziki brokuł 80 PLN  
*Chicken / Truffle / Salsify / Wild broccoli*

Dorsz / Sos z kiszonych ogórków / Purée z pieczonej cebuli 92 PLN  
*Cod / Sauce of pickled cucumbers / Roasted onion purée*

Filet z okonia morskiego / Dziki kalafior / Karmelizowana pietruszka / Puree z selera 110 PLN  
*Sea bass fillet / Wild cauliflower / Caramelized parsley / Celery puree*

*Signature*

Risotto warzywne / Puree z dyni / Edame/ Bocznik 42 PLN  
*Vegetable risotto / Pumpkin puree / Edame / Oyster mushroom*



### Dodatki / Additives

Pieczyno wyrobu rzemieślniczego / Hand - made bread 15 PLN  
Dziki brokuł, masło, czosnek / Wild broccoli, butter, garlic 15 PLN  
Puree ziemniaczane / Mashed potato 15 PLN

Frytki / French fries 15 PLN

Zielona sałata / Green salad 15 PLN

Karmelizowane warzywa korzeniowe / Caramelized root vegetables 15 PLN

### Desery / Desserts

Crème brûlée 29 PLN

Tarta tatin jabłkowa / Lody z tymianku cytrynowego 35 PLN  
*Apple tart tatin / Lemon thyme ice cream*

Pieczony mus z gorzkiej czekolady / Lody z białej czekolady z wanilią / Mus z mlecznej czekolady 35 PLN  
*Baked dark chocolate mousse / White chocolate ice cream with vanilla / Milk chocolate mousse*

Sernik z pieczonej dyni / waniliowo-migdałowy crumble / marynowane brzoskwinie 35 PLN  
*Roasted pumpkin cheesecake / Vanilla-almond crumble / Pickled peaches*

Lody i sorbety 25 PLN  
*Ice creams and sorbets*

*Menu obowiązuje w godzinach 12.00-22.30*  
*Menu served from 12.00 am until 10.30 pm*