



Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej. Pozwoli nam to przygotować danie dostosowane do Państwa potrzeb.

KAWIOR

Polski kawior „Antonius”
– prosimy zapytać kelnera o dostępność

Siberian (30 gr) 325
Oscietra (30 gr) 425
Tost Melba, gotowane jajko,
crème fraîche, szczypiorek

PRYZSTAWKI

Śledź

Delikatne filety bałtyckiego śledzia, gorczyca, kolendra, goździk, kruszony pieprz, olej lniany tłoczony na zimno, burak pieczony, palona szalotka, cytrynowa śmietana, emulsja jabłkowa 35

Tatar wołowy

Sezonowana wołowina, koreczki helskie z anchois, kiszone ogórki z Hajnówki, palona szalotka, marynowane grzyby, świeży lubczyk 45

Marynowana pierś kaczki

Kaczka, sól morską, przyprawy korzenne, marynowane buraki, borowiki, sos z czerwonego wina 43

Foie gras

Terrina z gęziej wątroby, waniliowe purée z topinamburu, trufla z suszonych owoców w pistacjach, brioche 59

Salata z buraków

Kolorowe marynowane buraki, wędzony twaróg, sałaty, dressing miodowy z kminkiem, galaretką malinową 37

Kalafior i przegrzebki

Przegrzebki, kalafiorowo-cytrynowe velouté, kalafior w tempurze oraz palony 35

Pierogi

Pierogi z cielęciną, borowiki, tymianek, sos cielęcy, olej rzepakowy, konfitura z rokitnika 37

Tagliatelle z królikiem i dyniowym pesto

Królik, pesto z pieczonej dyni, limonka, prażone pestki dyni, olej dyniowy, ser Bursztyn 43

„Kopytka”

Mini kopytka z krewetkami, sos paprykowy, chilli, szpinak 45

MENU DEGUSTACYJNE

~ Dostępne do godziny 21:30 ~

Tatar wołowy

Sezonowana wołowina, koreczki helskie z anchois, kiszone ogórki z Hajnówki, palona szalotka, marynowane grzyby, świeży lubczyk 45

Wódka Ostoya Polska (20 ml)

◇◇◇

Wódka Belvedere, Polska (20 ml)

Pierogi

Pierogi z cielęciną, borowiki, tymianek, sos cielęcy, olej rzepakowy, konfitura z rokitnika

Casa Silva Chardonnay, Gran Terroir, Chile (75 ml)

◇◇◇

Schloss Gobelsburg Steinsetz Grüner Veltliner, Austria (75 ml)

Rosół z kaczki

Pierogi z kaczką, żurawiną i jabłkiem, lubczyk

Vega Vella Rose Ecologic - D.O. Rioja, Hiszpania (75 ml)

◇◇◇

Domaine Laporte Pouilly-Fume Les Duchesses, Loire, Francja (75 ml)

Jesiotr

Filety z jesiotra, kawior Antonius, sos z ogórka kiszzonego, crème fraîche, risotto buraczane

Pikes Traditionale Riesling, Clare Valley, Australia (75 ml)

◇◇◇

COS Rami, Sycylia IGT, Włochy (75 ml)

Jabłecznik

Jabłka, kruche maślane ciasto, lody waniliowe

Vino Santo Spirito, Frescobaldi, Toskania, Włochy (50 ml)

◇◇◇

Calvados Château du Breuil 8 YO, Francja (20 ml)

~ 195 menu ~ 295 z degustacją win

~ 370 z degustacją win Coravin

ZUPY

Żurek

Zakwas żytni, borowiki, palone żółtko, knedle wieprzowe z majerankiem 25

Grzybowa

Grzyby leśne, bulion z suszonych podgrzybków, kluseczki, tymianek 25

Rosół z kaczki

Pierogi z kaczką, żurawiną i jabłkiem, lubczyk 30

DANIA GŁÓWNE

Jesiotr

Filety z jesiotra, kawior Antonius, sos z ogórka kiszzonego, crème fraîche, risotto buraczane 85

Zraz cielęcy z borowikami

Cielęcina, borowiki, ogórek kiszony, purée z czerwonej kapusty, knedla chlebowa 79

Młody kurczak

Młody kurczak nadziewany chałką i foie gras, mus z borowików, salsefia, fioletowy ziemniak, sos tymiankowy 75

Kaczka

Kaczka pieczona, czarna porzeczka, chilli, wytrawna czekolada, pierogi z serem Bryndza i ziemniakami, karmelizowana rzepa 90

Jagnięcina

Gic z jagnięcia, placek ziemniaczany, brukselka zapiekana w śmietanie, sos cielęcy z jałowcem 83

Jeleń

Schab z jelenia, kiszona kapusta, bulion grzybowy, smardze, kluski ziemniaczane z serem i boczkiem 110

DANIA Z GRILLA

Dojrzewający polski antrykot z byka 300 g 120

Stek z polędwicy wołowej 220 g 150

Comber jagnięcy 97

Krewetki tygrysie 120

Medalion z łososia 70

Sola 150

Do dań z grilla polecamy sos do wyboru

Sosy

Masło Café de Paris

Sos holenderski

Sos wołowy

Sos pieprzowy

Sos z wina Porto

Sos tikka masala

DODATKI

15 pln każdy

Frytki

Ziemniaki smażone z ziołami

Purée ziemniaczane

Fasolka szparagowa z szalotką i winegretem

Szpinak sauté

Warzywa gotowane

Salata ogrodowa z dresingiem francuskim

DESERY

Sery zagrodowe

Polskie sery zagrodowe, musztarda mirabelkowa 39

Jabłecznik

Jabłka, kruche maślane ciasto, lody waniliowe 25

Ciastko czekoladowe z orzechami

Mus z gorzkiej czekolady, mus z orzechów włoskich, sos karmelowy 25

Beza

Chrupiąca beza, krem cytrynowy, czekoladowa kruszonka 25

Torcik makowy

Krem czekoladowy, konfitura śliwkowa 25

Domowe lody

Lody śmietankowe, czekoladowe, truskawkowe z czekoladową kruszonką i bitą śmietaną 25