



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

PRYZYSTAWKI

Śledź

Delikatne filety z bałtyckiego śledzia, gorczyca,
kardamon, goździk, olej lniany tłoczony na zimno,
panna cotta z kwaśnej śmietany, galaretką
jabłkowa, chrupiące jabłko 36

Tatar wołowy

Sezonowana wołowina, wędzona szprotka, salsa
z ogórka małosolnego i szalotki, palone siano,
marynowane borowiki, świeży lubczyk 48

Foie gras z borowikami

Kacze foie gras, borowiki, brioszka,
salsa agrestowo-wiśniowa 59

Salata z pomidorów

Pomidory, parfait z koziego sera zagrodowego,
galaretka z agrestu, emulsja malinowa z octem
pomidorowym i lubczykiem,
olej rydzowy tłoczony na zimno 39

„Chłodnik”

Galaretka z botwinki, jogurt, chrupiąca sałatka
z ogórka, rzodkiewki i ziół, kawior z troci,
grzanka razowa 29

Kalafior z kaczymi ozorkami

Konfitowane kaczki ozorki, kalafiorowe cytrynowe
velouté, kalafior w tempurze, palony kalafior 37

Pierogi

Pierogi z sandaczem, kurki, cukrowy groszek,
ziola, bisque 41

Spaghetti z pomidorami

Delikatny sos z pomidorów malinowych,
pesto z lubczyku i prażonych ziaren słonecznika,
ser Szafir 39

Kopytka

Mini kopytka z krewetkami, świeżymi ziołami,
bobem i kurkami, żółtko zielononóżki z wolnego
wybiegu sous vide 45

MENU DEGUSTACYJNE

~ Dostępne do godziny 21:30 ~

Śledź

Delikatne filety z bałtyckiego śledzia, gorczyca,
kardamon, goździk, olej lniany tłoczony na zimno,
panna cotta z kwaśnej śmietany,
galaretka jabłkowa, chrupiące jabłko

Wódka Ostoya (20 ml), Polska

Pierogi

Pierogi z sandaczem, kurki,
cukrowy groszek, zioła, bisque

Dog Point Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia

Zupa szczawiowo-ziemniaczana

Szczaw, młode ziemniaki, wiejska śmietana,
wędzony boczek, jabłko, lubczyk,
jajko zielononóżki z wolego wybiegu

Feudo Principi di Butera Insolia, Włochy

Kaczka

Pieczona pierś z kaczki, purée ze złotego buraka
z chrzanem, krokiety buraczane w prażonym
słoneczniku, agrest, sos Porto

*Silver Palm Cabernet Sauvignon, Jackson Family,
USA*

Sernik z białą czekoladą

Twaróg, czekolada Ivory, morele,
brzoskwinie, sos marakuja

Vino Santo Spirito, Frescobaldi, Tuscany, Włochy

~ 195 menu ~ 295 z degustacją win

ZUPY

Żurek

Zakwas żytni, trufle, jajko przepiórki,
konfitowana golonka, majeranek 25

Zupa szczawiowo-ziemniaczana

Szczaw, młode ziemniaki, wiejska śmietana,
wędzony boczek, jabłko, lubczyk,
jajko zielononóżki z wolego wybiegu 25

Zupa pomidorowo-malinowa

Maliny, pomidory, pikantne krewetki, kolendra 30

DANIA GŁÓWNE

Turbot bałtycki

Filet z bałtyckiego turbota, groszek cukrowy
z cytryną, sos z palonego masła z prażoną
czarnuszką, młode marchewki i rzodkiewka
z kardamonem i miodem, palony ziemniak 125

Kotlet wieprzowy

Wyselekcjonowana wieprzowina, kompresowana
kapusta, emulsja z majeranku, kluseczki buraczane
z serem i orzechem włoskim, chrupiący boczek,
sos z pitnym miodem 87

Perliczka

Pierś z perliczki, masło truflowe,
cytrynowe risotto, fasolka 84

Kaczka

Pieczona pierś z kaczki, purée ze złotego buraka
z chrzanem, krokiety buraczane w prażonym
słoneczniku, agrest, sos Porto 75

Schab cielęcy

Schab cielęcy, sos szatwiowy, kluseczki z truflą,
młode warzywa pieczone 95

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 z mirabelką 39

Sernik z białą czekoladą

Twaróg, czekolada Ivory,
morele, brzoskwinie, sos marakuja 25

Waniliowe crème brûlée

żółtka z jaj zielononóżki z wolnego wybiegu,
wiejska śmietanka, owoce leśne,
sorbet malinowy 25

Pavlova

Krucha beza, crème chantilly,
owoce sezonowe 25

Domowe lody

Lody śmietankowe, czekoladowe,
truskawkowe, kruszonka czekoladowa,
śmietanka 25