

ZAPRASZAMY NA NIEZWYKŁĄ KULINARNĄ
PRZYGODĘ.

WE INVITE YOU TO AN EXTRAORDINARY
CULINARY ADVENTURE.

WSZYSTKIE DANIA PRZYGOTOWUJEMY RĘCZNIE
NA MIEJSCU, PRZYKŁADAJĄC SZCZEGÓLNĄ
UWAGĘ DO DETALI, CO MOŻE WYDŁUŻYĆ CZAS
OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIENIE.

WE PREPARE ALL DISHES BY HAND ON SITE, PAYING
SPECIAL ATTENTION TO DETAIL, WHICH MAY EXTEND
THE WAITING TIME FOR YOUR ORDER.

CHEF - MARCIN WIĘCEK

PRZYSTAWKI

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

SHOKUPAN / POŁĘDWICA WOŁOWA / MASŁO TRUFLOWE /
MAJODASHI / CZARNUSZKA

69,-

BURRATA Z GRILLOWANĄ MORELĄ I OGÓRKIEM

PINI / OLIWA / CHILLI / CZOSNEK / KOLENDRA / FOCACCIA

62,-

CHRUPIĄCE HALLOUMI

PANKO / SUSZONE POMIDORY / WĘDZONA PAPRYKA / SOSY

56,-

PESCACCIO Z PRZEGRZEBKÓW

OLIWA / PIEPRZ POMARAŃCZOWY / BALSAM CASA RINALDI /
KAWIOR Z WĘDZONEGO ŚLEDZIA

119,-

PIEROGI Z KRÓLIKIEM I PALONĄ BRUKSELKĄ

MASŁO / BIAŁE WINO / SYROP KLONOWY / SZALWIA

64,-

KARMELIZOWANE CHORIZO

CZERWONE WINO / ROZMARYN / CZOSNEK / KARMEL

58,-

CEVICHE Z TUŃCZYKA

RZODKIEWKA / ZIOŁA OGRODOWE / CHRZAN

88,-

VITELLO TONNATO Z PRAŻONYMI KAPARAMI

CIEŁĘCINA / SOS TUŃCZYKOWY / PRAŻONE KAPARY

79,-

KREWETKI

IMBIR / NDUJA / CZOSNEK / ŚMIETANKA / MASŁO / FOCACCIA

68,-

APPETIZERS

BEEF TENDERLOIN TARTARE

SHOKUPAN / BEEF TENDERLOIN / TRUFFLE BUTTER /
MAJODASHI /
NIGELLA SEEDS

69,-

BURRATA WITH GRILLED APRICOT AND CUCUMBER

PINE NUTS / OLIVE OIL / CHILI / GARLIC / CORIANDER /
FOCACCIA

62,-

CRISPY HALLOUMI

PANKO / SUN-DRIED TOMATOES / SMOKED PAPRIKA /
SAUCES

56,-

SCALLOP PESCACCIO

OLIVE OIL / ORANGE PEPPER / CASA RINALDI BALSAMIC /
SMOKED HERRING CAVIAR

119,-

RABBIT DUMPLINGS WITH ROASTED BRUSSELS SPROUTS

BUTTER / WHITE WINE / MAPLE SYRUP / SAGE

64,-

CARAMELIZED CHORIZO

RED WINE / ROSEMARY / GARLIC / CARMEL

58,-

TUNA CEVICHE

RADISH / GARDEN HERBS / HORSERADISH

88,-

VITELLO TONNATO WITH TOASTED CAPERS

VEAL / TUNA SAUCE / TOASTED CAPERS

79,-

PRAWNS

GINGER / NDUJA / GARLIC / CREAM / BUTTER / FOCACCIA

68,-

ZUPY

KREM Z POMIDORÓW I MASCARPONE
PALONE POMIDORKI CHERRY / OLIWA / BAZYLIA
36,-

ŻUREK ZE SMARDZAMI
PUREE / SZCZYPIOREK / JAJO MOLLET
56,-

ZAPIEKANA CEBULOWA
GRUYÈRE / GRZANKA / TYMIANEK
54,-

SOUPS

TOMATO AND MASCARPONE CREAM SOUP
ROASTED CHERRY TOMATOES / OLIVE OIL / BASIL

36,-

SOUR RYE SOUP WITH MOREL MUSHROOMS
PURÉE / CHIVES / EGG MOLLET

56,-

BAKED ONION SOUP
GRUYÈRE / CROUTON / THYME

54,-

DANIA GŁÓWNE

KULBIN Z BOBEM

WARZYWA SEZONOWE / SOS HOLENDERSKI / MASŁO
BOROWIKOWE / PIEPRZ KOLOROWY

164,-

OSSOBUCO ZE SZPINAKIEM

GNOCCHI / PALONY JUS / SZALWIA / POMIDORKI CHERRY

152,-

KRÓLIK Z KOPYTKAMI MARCHEWKOWYMI

WARZYWA SEZONOWE / SOS WINNO-ŚMIETANOWY / ZIOŁA
OGRODOWE

129,-

RISOTTO Z LETNIAŁ TRUFLĄ

BOROWIK / PARMEZAN / MASŁO / BÓB

127,-

RISOTTO Z KREWETKAMI I VONGOLAMI

BISQUE / MASŁO / IMBIR / CZOSNEK / NATKA PIETRUSZKI

132,-

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z TRUFLĄ

PUREE Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW / DEMI-GLACE

178,-

PALONY BAKŁAŻAN I PECORINO

PANKO / SAŁATA RZYMSKA / SOS CEZAR / PRAŻONE
KAPARY

78,-

T-BONE STEAK

389,-

DODATKI 24,-

ZIEMNIAKI Z TRUFLĄ / SZCZYPIONIOWE

WARZYWA SEZONOWE

COLESŁAW Z CZERWONEJ KAPUSTY

GNOCCHI W PALONYM JUSIE

MAIN COURSES

ATLANTIC WOLFFISH WITH BROAD BEANS
SEASONAL VEGETABLES / HOLLANDAISE SAUCE / PORCINI
BUTTER / MIXED PEPPERCORNS
164,-

OSSOBUCO WITH SPINACH
GNOCCHI / ROASTED JUS / SAGE / CHERRY TOMATOES
152,-

RABBIT WITH CARROT DUMPLINGS
SEASONAL VEGETABLES / WINE-CREAM SAUCE / GARDEN
HERBS
129,-

RISOTTO WITH SUMMER TRUFFLE
PORCINI / PARMESAN / BUTTER / BROAD BEANS
127,-

RISOTTO WITH PRAWNS AND VONGOLE CLAMS
BISQUE / BUTTER / GINGER / GARLIC / PARSLEY
132,-

BEEF TENDERLOIN STEAK WITH TRUFFLE
ROASTED POTATO PURÉE / DEMI-GLACE
178,-

ROASTED EGGPLANT AND PECORINO
PANKO / ROMAINE LETTUCE / CAESAR SAUCE / TOASTED
CAPERS
78,-

T-BONE STEAK
389,-

SIDES 24,-
TRUFFLE POTATOES / CHIVE POTATOES
SEASONAL VEGETABLES
RED CABBAGE COLESLAW
GNOCCHI IN ROASTED JUS

DESERY

SZARLOTKA TATIN

LODY CYNAMONOWE / PRAŻYNKA FRANCUSKA / WANILIA

46,-

CRAQUELIN Z PISTACJAMI

MASCARPONE / KREM PISTACJOWY / ZIEMIA ORZECHOWA

42,-

A'LA PTASIE MLECZKO Z PIKLOWANĄ WIŚNIĄ

MUS Z ROKITNIKA / WATA CUKROWA / BROWNIE

43,-

DESSERTS

TATIN APPLE PIE

CINNAMON ICE CREAM / FRENCH CRISP / VANILLA

46,-

CRAQUELIN WITH PISTACHIOS

MASCARPONE / PISTACHIO CREAM / NUT CRUMBLE

42,-

A'LA PTASIE MLECZKO WITH PICKLED CHERRY

SEA BUCKTHORN MOUSSE / COTTON CANDY / BROWNIE

43,-