

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.

C H E F - M A R C I N W I Ę C E K

PRZYSTAWKI

CEVICHE Z TUŃCZYKA

GREJPFROT / CHRZAN / SOS SOJOWY / RZEPA ARBUZOWA

68,-

TATAR WOŁOWY

CHRUST Z DYNI / GRZYBY / ŻELOWANE ŻÓŁTKO

58,-

ŚLEDŹ IWASHI Z JABŁKIEM

ŚMIETANA / CEBULA / KURKUMA / OLEJ LNIANY / ZIEMNIAK

36,-

BURATTA Z MORELĄ

OGÓREK / CHILLI / PESTKI DYNI

49,-

KREWETKI Z POMIDORKAMI

BISQUE / SZPINAK / CZOSNEK

57,-

PIEROGI Z KACZKĄ (6 szt)

DEMI GLACE Z KARDAMONEM / ŚLIWKA

64,-

PLACKI ZIEMNIACZANE Z BOROWIKAMI

ŚMIETANA WĘDZONA / CZOSNEK / CEBULA / ZIOŁA OGRODOWE

49,-

PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŁOSOSIEM

KAWIOR / WĘDZONA ŚMIETANA / OLIWA SZCZYPIORKOWA

62,-

SALATY

SALATA Z PALONYM KOZIM SEREM

GRUSZKA / BURAK / BALSAMICO CASA RINALDI /
SELEKCJA SAŁAT / KUSKUS PERŁOWY

54,-

SALATA CEZAR

PRAŻONE KAPARY / SUSZONE POMIDORY / BURSZTYN /
KREWETKI LUB KURCZAK

53,-

ZUPY

ŻUR Z JAJKIEM

PUREE SZCZYPIORKOWE / KIELBASA BIAŁA / ŻEBRA WĘDZONE

44,-

TOSKAŃSKI KREM POMIDOROWY

MASCARPONE / PIECZONE POMIDORKI / PESTO / FOCACCIA

36,-

PIZZA

MARGHERITA

SAN MARZANO / BAZYLIA / MOZZARELLA FDL

39,-

COTTO & PORCCINI

SAN MARZANO / MIÓD ROZMARYNOWY / MOZZARELLA FDL

46,-

SALSICCIA PICANTE

SAN MARZANO / MOZZARELLA FDL / GORGONZOLA /
CZERWONA CEBULA

52,-

SALSICCIA TRUFLA

SAN MARZANO / TALEGGIO / MOZZARELLA FDL / KAPARY

52,-

VERDURA

SAN MARZANO / KOZI SER / TALEGGIO /
WARZYWA GRILLOWANE / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

44,-

PERA & GORGONZOLA

BIAŁY SOS / PESTO ORZECHOWE / ROZMARYN / MIÓD

44,-

DANIA GŁÓWNE

GICZ JAGNIĘCA NOWOZELANDZKA

PUREE ZIEMNIACZANE COLCANNON Z MŁODĄ KAPUSTĄ /
DEMI GLACE, JARMUŻ

154,-

PIERŚ Z KACZKI MULARD

PUREE Z GRUSZKI I PIETRUSZKI / MARCHEWKA /
WIŚNIA / KARDAMON

116,-

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

PUREE Z SELERA / DEMI GLACE / WARZYWA SEZONOWE

156,-

SCHABOWY Z MANGALICY

KAPUSTA ZASMAŻANA / SAŁATKA Tatarska / ZIOŁA OGRODOWE

84,-

STEK Z ŁOSOSIA W SOSIE SZCZAWIOWYM

PUREE Z KOPRU WŁOSKIEGO / GROSZEK / ŚMIETANKA

88,-

ŻEBRO WOŁOWE SOUS VIDE

PUREE Z KUKURYDZY / CHIMICHURRI / KAPUSTA KISZONA W CURRY

96,-

BAKŁAŻAN Z OGNISKA

MUS Z PIECZONEJ PAPRYKI / HARRISA / PESTO ORZECHOWE

62,-

DESERY

SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY
WIŚNIA / ORZECHY W SUCHYM KARMELU
32,-

PTYŚ Z KREMEM PISTACJOWYM
ZIEMIA JADALNA / PISTACJE / MASCARPONE
32,-

BEZA Z KREMEM MASCARPONE I OWOCAMI
32,-

APPETIZERS

TUNA CEVICHE

GRAPEFRUIT / HORSERADISH / SOY SAUCE /
WATERMELON RADISH

68 ,-

BEEF TARTARE

PUMPKIN CRISPS / MUSHROOMS / JELLIED EGG YOLK

58 ,-

IWASHI HERRING WITH APPLE

SOUR CREAM / ONION / TURMERIC / LINSEED OIL / POTATO

36 ,-

BURRATA WITH APRICOT

CUCUMBER / CHILI / PUMPKIN SEEDS

49 ,-

PRAWNS WITH CHERRY TOMATOES

BISQUE / SPINACH / GARLIC

57 ,-

DUCK DUMPLINGS (6 PCS)

DEMI-GLACE / CARDMON, PLUM

64,-

POTATO PANCAKES WITH PORCINI

SMOKED CREAM / GARLIC / ONION / GARDEN HERBS

49 ,-

POTATO PANCAKES WITH SALMON

CAVIAR / SMOKED CREAM / CHIVE OIL

62 ,-

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE

SALADS

SALAD WITH TORCHED GOAT CHEESE
PEAR / BEETROOT / CASA RINALDI BALSAMICO /
MIX OF GREENS / PEARL COUSCOUS
54 ,-

CAESAR SALAD
TOASTED CAPERS / SUN-DRIED TOMATOES /
BURSZTYN CHEESE / SHRIMP OR CHICKEN
53 ,-

SOUPS

SOUR RYE SOUP WITH EGG
CHIVE PURÉE / WHITE SAUSAGE / SMOKED RIBS
44 ,-

TUSCAN TOMATO CREAM
MASCARPONE / ROASTED CHERRY TOMATOES /
PESTO / FOCACCIA
36 ,-

PIZZA

MARGHERITA

SAN MARZANO / BASIL / MOZZARELLA FDL

39 ,-

COTTO & PORCINI

SAN MARZANO / ROSEMARY HONEY / MOZZARELLA FDL

46 ,-

SALSICCIA PICANTE

SAN MARZANO / MOZZARELLA FDL / GORGONZOLA / RED ONION

52 ,-

SALSICCIA TRUFFLE

SAN MARZANO / TALEGGIO / MOZZARELLA FDL / CAPERS

52 ,-

VERDURA

SAN MARZANO / GOAT CHEESE / TALEGGIO /
GRILLED VEGETABLES / RED ONION CONFIT

44 ,-

PERA & GORGONZOLA

WHITE SAUCE / NUT PESTO / ROSEMARY / HONEY

44 ,-

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE

MAIN COURSES

NEW ZELAND LAMB SHANK

COLCANNON MASHED POTATOES WITH CABBAGE / DEMI-GLACE / KALE

154,-

MULARD DUCK BREAST

PEAR & PARSLEY ROOT PURÉE / CARROT / CHERRY / CARDAMOM

116 ,-

BEEF TENDERLOIN STEAK

CELERIAC PURÉE / DEMI-GLACE / SEASONAL VEGETABLES

156 ,-

MANGALICA PORK SCHNITZEL

BRAISED CABBAGE / TARTAR SALAD / GARDEN HERBS

84 ,-

SALMON STEAK IN SORREL SAUCE

FENNEL PURÉE / PEAS / CREAM

88 ,-

BEEF RIB SOUS VIDE

CORN PURÉE / CHIMICHURRI / CURRY-FERMENTED CABBAGE

96 ,-

CAMPFIRE EGGPLANT

ROASTED PEPPER MOUSSE / HARISSA / NUTS PESTO

62,-

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE
CHERRY / NUTS IN DRY CARAMEL

32 ,-

CHOUX PASTRY WITH PISTACHIO CREAM
EDIBLE SOIL / PISTACHIOS / MASCARPONE

32 ,-

MERINGUE WITH MASCARPONE CREAM AND FRUIT

32 ,-

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE