

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

CEVICHE Z TUŃCZYKA
GREJPFRT / CHRZAN / SOS SOJOWY
68,-

TATAR WOŁOWY Z CHIPSAMI Z TOPINAMBURU
ANCHOIS / GRZYBY / ŻELOWANE ŻÓŁTKO / MAJODASHI
58,-

ŚLEDŹ IWASHI Z JABŁKIEM
ŚMIETANA / CEBULA / KURKUMA / OLEJ LNIANY / ZIEMNIAK
36,-

BURRATTA Z MORELĄ
OGÓREK / CHILLI / PESTKI DYNI
49,-

KREWETKI Z POMIDORKAMI
NDUJA / GROSZEK / CZOSNEK
57,-

PIEROGI Z KACZKĄ (6 szt)
DEMI-GLACE Z KARDAMONEM / ŚLIWKA
64,-

PLACKI ZIEMNIACZANE Z GRZYBAMI LEŚNYMI
ŚMIETANKA / CZOSNEK / CEBULA / ZIOŁA OGRODOWE
56,-

PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŁOSOSIEM
KAWIOR / WĘDZONA ŚMIETANA / OLIWA SZCZYPPIORKOWA
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 SZCZYPIONIOWE / KIELBASA BIAŁA / ŻEBRA WĘDZONE

44,-

TOSKAŃSKI KREM POMIDOROWY
MASCARPONE / PIECZONE POMIDORKI / PESTO / FOCACCIA

36,-

DO KAŻDEGO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS 12,5%

PIZZA

MARGHERITA

SAN MARZANO / BAZYLIA / MOZZARELLA FDL

39,-

COTTO & PORCINI

SAN MARZANO / MIÓD ROZMARYNOWY / MOZZARELLA FDL

46,-

SALSICCIA SPICY HONEY

SAN MARZANO / MOZZARELLA FDL / GORGONZOLA /
MIÓD ROZMARYNOWY / CZERWONA CEBULA / CHILLI

52,-

SALSICCIA TRUFLA

SAN MARZANO / TALEGGIO / MOZZARELLA FDL / KAPARY /
SALAMI Z KOPREM WŁOSKIM

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

PIERŚ Z KACZKI MULARD

PUREE Z GRUSZKI I PIETRUSZKI / MARCHEWKA /
WIŚNIA / KARDAMON

116,-

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

PUREE Z TOPINAMBURU / DEMI GLACE / WARZYWA SEZONOWE

156,-

SCHABOWY IBERICO

MIZERIA / MŁODE ZIEMNIAKI / MASŁO / ZIOŁA OGRODOWE

86,-

STEK Z ŁOSOSIA W TERIYAKI

WARZYWA GRILLOWANE / OLIWA SEZAMOWA / PONZU

88,-

GRILLOWANE RZODKIEWKI W PESTO

AIOLI KOPERKOWO – CYTRYNOWY / ZIEMNIAK / BÓB / GROSZEK CUKROWY

62,-

DESERY

PARFAIT CHĄŁWOWE

SEZAM / SŁONY KARMEL / GREJPFERUT / WĘDZONA SÓL

32,-

SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY

ZIEMIA JADALNA / WIŚNIE / OWOCE SEZONOWE

32,-

BEZA Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

32,-

APPETIZERS

TUNA CEVICHE
GRAPEFRUIT / HORSERADISH / SOY SAUCE
68,-

BEEF TARTARE
JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS / MUSHROOMS /
JELLIED EGG YOLK / ANCHOVIES / MAJODASHI
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
NDUJA / SNAP PEA / GARLIC
57,-

DUCK DUMPLINGS (6 PCS)
DEMI-GLACE / CARDAMOM / PLUM
64,-

POTATO PANCAKES WITH FOREST MUSHROOM
CREAM / GARLIC / ONION / GARDEN HERBS
56,-

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 /
BORSZTYN 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,-

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE

PIZZA

MARGHERITA

SAN MARZANO / BASIL / MOZZARELLA FDL

39,-

COTTO & PORCINI

SAN MARZANO / ROSEMARY HONEY / MOZZARELLA FDL

46,-

SALSICCIA SPICY HONEY

SAN MARZANO / MOZZARELLA FDL / GORGONZOLA / ROSEMARY HONEY /
RED ONION / CHILLI

52,-

SALSICCIA TRUFFLE

SAN MARZANO / TALEGGIO / MOZZARELLA FDL /
CAPERS / FENNEL SALAMI

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

BEEF TENDERLOIN STEAK

JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE / DEMI-GLACE / SEASONAL VEGETABLES

156,-

MULARD DUCK BREAST

PEAR & PARSLEY ROOT PURÉE / CARROT / CHERRY / CARDAMOM

116,-

IBERICO PORK SCHNITZEL

CUCUMBER SALAD / NEW POTATOES / BUTTER / GARDEN HERBS

86,-

SALMON STEAK IN TERIYAKI SAUCE

GRILLED VEGETABLES / SESAME OIL / PONZU

88,-

GRILLED RADISHES IN PESTO

DILL-LEMON AIOLI / POTATO / BROAD BEANS / SUGAR SNAP PEAS

62,-

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE

DESSERTS

HALVA PARFAIT

SESAME / SALTED CARAMEL / GRAPEFRUIT / SMOKED SALT

32,-

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

EDIBLE SOIL / CHERRY / SEASONAL FRUIT

32,-

MERINGUE WITH WHIPPED CREAM AND FRUIT

32,-

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

AMERICANO 14,-
CAPPUCCINO 18,-
CAFE LATTE 18,-
DOPPIO 16,-
ESPRESSO 12,-
GORĄCA CZEKOLADA / HOT CHOCOLATE 32,-
HERBATA / TEA 22,-
HERBATA ZIMOWA / SPICED WINTER TEA 32,-

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

LEMONIADA 20,-
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, KINLEY TONIC, CAPPY 16,-
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY / FRESHLY SQUEEZED JUICE 25,-
CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE 0,3 14,-
CISOWIANKA CLASIQUE / PERLAGE 0,7 22,-

PIWO / BEER

KSIĄŻĘCE LAGER 5% 0,5 L 26,-
PERRONI 5% 0,3 L 24,-
PERRONI 0,0% 0,3 L 24,-

DO KAŻDEGO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS 12,5%

TO FINAL BILL WE ADD 12,5% SERVICE CHARGE