

# MENU

## PRZYSTAWKI • STARTERS

---

**TATAR Z JELENIA • DEERTARTARE** 59 pln  
*jeżyna / piklowane grzybki shimeji / żółtko z dijon / chips z rozmarynem*  
*blackberries / pickled shimeji mushrooms / creamy yolk dijon / rosemary chips*

**ŁOSOŚ SZKOCKI • SCOTTISH SALMON** 59 pln  
*glony nori / sałatka wakame / mango / chili / szczypiorek / oliwa sezamowa*  
*nori algae / wakame salad / mango / chili / chive / sesame oil*

**KREWETKI BLACK TIGER • BLACK TIGER** 68 pln  
PRAWNS  
*małże nowozelandzkie / ser Bursztyn / czosnek / masło*  
*New Zealand mussels / "Bursztyn" cheese / garlic / butter*

**HUMMUS I GUACAMOLE • HUMMUS & GUACAMOLE** 55 pln  
*hummus / sałata rzymska / warzywa piklowane / oliwa*  
*hummus / roman lettuce / pickled vegetables / oil of olives*

## ZUPY • SOUPS

---

**BIAŁY BULION RYBNY • WHITE FISH BROTH** 41 pln  
*wanilia / limonka / warzywa / małże / krewetki*  
*vanilla / lime / vegetables / clams / prawns*

**KREM Z GROSZKU • CREAMY PEA SOUP** 36 pln  
*marchewka / fenkuł / gruszka / pancetta*  
*carrot / fennel / pear / pancetta*

## SALĄTY • SALADS

---

**BURRATA • BURRATA** 56 pln  
*kolorowe pomidory / sorbet pomidorowy / pesto z bazylii i rukoli*  
*rainbow tomatoes / tomatoe sorbet / basil & rocket pesto*

**NICEJSKA • NICOISE SALAD** 62 pln  
*tuńczyk / fasolka / jajko / ziemniak / pomidory / anchois*  
*tuna / green beans / egg / potato / tomatoes / anchois*

## MAKARONY I RYŻ • PASTA AND RICE

---

**RISOTTO • RISOTTO** 64 pln  
*kalafior / boczniak / piklowane grzyby / parmezan*  
*cauliflower / oyster mushrooms / pickled mushrooms / parmesan*

**TAGLIATELLE • TAGLIATELLE** 75 pln  
*aglio olio / wołowina / parmezan / pietruszka*  
*aglio olio / beef / parmesan / parsley*

## **RYBY I OWOCE MORZA • FISH & SEA FOOD**

---

**KULBIN • MEAGRE** 128 pln  
*masło palone z sosem sojowym / gratin z selera i marchewki*  
*/ żel cytrusowy / pomidory*  
*brown butter with soy sauce / celery & carrot gratin /*  
*citrus gel / tomatoes*

**DORSZ • COD** 75 pln  
*bób / puree marchew - koper włoski / warzywa / emulsja*  
*koperkowa*  
*broad bean / carrot & fenel puree / vegetables / dill glaze*

**OŚMIORNICA • GRILLED OCTOPUS** 128 pln  
*chorizo / ziemniaki / rukola / pomidor / czerwona cebula /*  
*aioli sepia*  
*chorizo / potatoes / red onion / rocket salad / sepia aioli*

## **MIĘSA • MEAT**

---

**COMBER CIEŁĘCY • VEAL CHOPS** 128 pln  
*sos truflowy / risotto / czerwona kapusta /*  
*młode warzywa / oliwa rozmarynowa*  
*truffle sauce / risotto / red cabbage / vegetables / rosemary oil*

**STEK Z POŁĘDWICY • MEDALLION STEAK** 159 pln  
*demi-glace / zielony pieprz / bocznik mikołajkowy / ziem-*  
*niak / marchew*  
*demi-glace / green pepper / oyster mushroom / potatoes /*  
*carrot*

## **DESERY • DESSERTS**

---

**SŁONY KARMEL • SALTED CARAMEL** 34 pln  
*ciastko maślane / żel truskawkowy / orzechy pekan*  
*butter biscuit / strawberry gel / pecan nuts*

**CZEKOLADA • CHOCOLATE** 29 pln  
*financier orzechowy / krokant / kompresowana gruszka*  
*peanut financier / crocant / compressed pear*

**BEZA MALINOWA • RASPBERRY MERINGUE** 34 pln  
*sorbet z czerwonej brzoskwini / bergamotka / owoce*  
*red peach sorbet / bergamot / fruits*