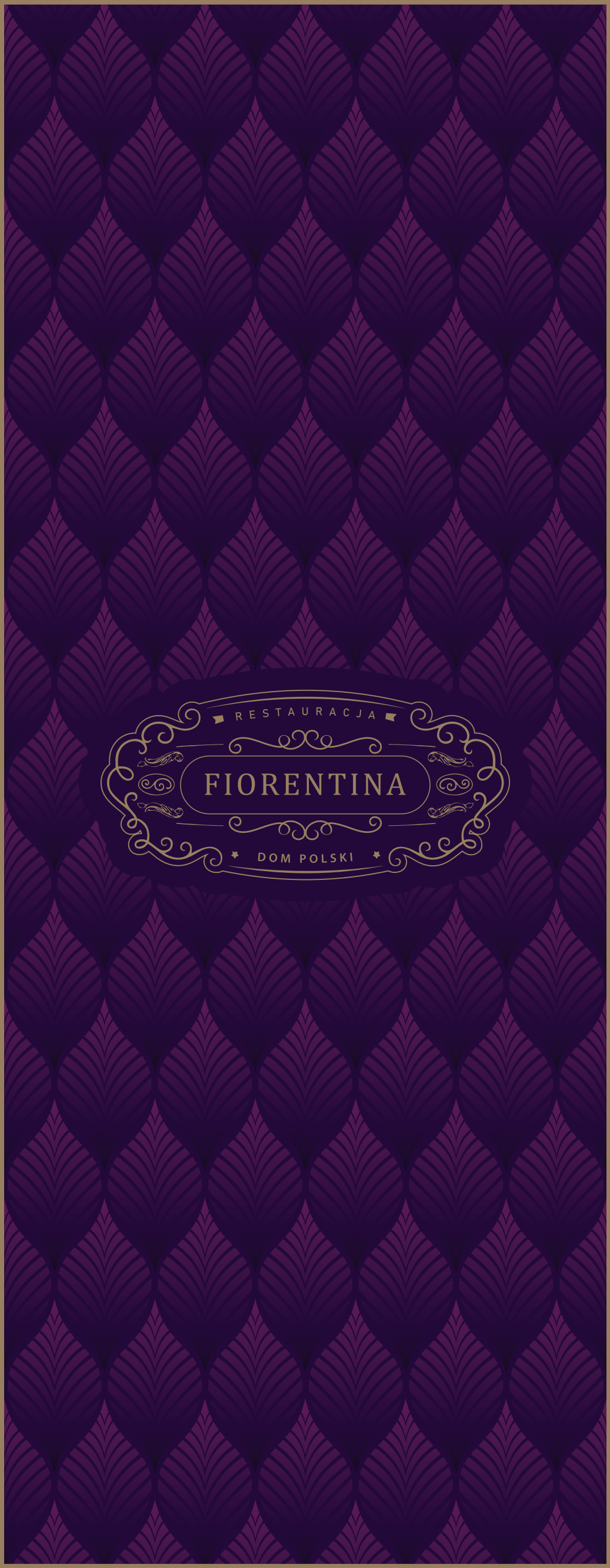




PRZYSTAWKI / STARTERS

Ostryga Gillardeau <i>Gillardeau oyster</i>	*cena za 1 szt *price per piece	29 PLN
Grillowane sezonowe warzywa, sos ziołowy, starzony ocet <i>Grilled seasonal vegetables, herb sauce, aged vinegar</i>		46 PLN
Sałatka z kalafiora, czerwona cebula, kozi ser, awokado, orzechy pecan <i>Cauliflower salad, red onion, goat cheese, avocado, pecan nuts</i>		48 PLN
Mus z oscypka, konfitura z brusznicy, olej rzepakowy <i>Smoked oscypek cheese mousse, lingonberry preserve, rapeseed oil</i>		58 PLN
Wędzony pstrąg, kiszona rzodkiew, chrzan, koperek <i>Smoked trout, pickled radish, horseradish, dill</i>		62 PLN
Foie gras, wiśnia, orzech laskowy, konfitura figowa, chałka <i>Foie gras, cherry, hazelnut, fig preserve, brioche</i>		78 PLN
Tatar z sezonowanej wołowiny, pikle, szczypiorek, pikantny majonez <i>Dry-aged beef tartare, pickles, chives, spicy mayonnaise</i>	74 PLN / +kawior 74 PLN / +caviar	94 PLN 94 PLN

ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów malinowych, kluseczki serowe, estragon <i>Cream of raspberry tomatoes, cheese dumplings, tarragon</i>	34 PLN
Pikantny bulion, szynka wołowa, makaron z czarnym czosnkiem <i>Spicy broth, cured beef ham, black garlic noodles</i>	38 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kopytka ziemniaczane, szalwia, groszek cukrowy, ser Bursztyn <i>Potato gnocchi, sage, sugar snap peas, Bursztyn cheese</i>	64 PLN	
Kurczak zagrodowy, dzikie brokuły, sos tymiankowy <i>Farm chicken, wild broccoli, thyme sauce</i>	68 PLN	
Pierogi z kaszanką, dojrzewający boczek, dymka, prażona gryka <i>Black pudding pierogi, dry-cured bacon, spring onion, roasted buckwheat</i>	74 PLN	
Pierś z kaczki, karmelizowana marchewka, sos z czerwonego wina <i>Duck breast, caramelized carrot, red wine sauce</i>	92 PLN	
Filet z okonia, sezonowe warzywa, sos maślany, fermentowane chilli <i>Perch fillet, seasonal vegetables, butter sauce, fermented chilli</i>	98 PLN	
Sola Dover <i>Dover sole</i>	*cena za 100g *price per 100g	54 PLN

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne, niepowtarzalne receptury. Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut. Menu z gramaturami, uwzględniające wszystkie składniki potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u managera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązując od 15 kwietnia 2025 roku.

Przy dokonywania rezerwacji prosimy o informację dotyczącą chęci wyboru menu degustacyjnego. Zamówienia na menu degustacyjne przyjmowane są do 1 godziny przed zamknięciem restauracji. Do każdego menu degustacyjnego i stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%.

SPECJALNOŚĆ / SPECIALTY

W naszej restauracji serwujemy wyłącznie starannie wyselekcjonowaną wołowinę najwyższej jakości. Szczególną uwagę przywiązujemy do marmurkowatej struktury mięsa, która świadczy o jego soczystości, delikatności i wyjątkowym smaku. Wołowina przygotowywana jest w piecu Josper opalanym węglem drzewnym, co nadaje jej niepowtarzalny aromat i charakterystyczną, lekko dymną nutę.

In our restaurant, we serve only carefully selected, top-quality beef. We pay special attention to the marbling of the meat, which ensures juiciness, tenderness, and exceptional flavor. The beef is prepared in a Josper charcoal oven, which gives it a unique aroma and a distinct, lightly smoky note.

Rostbef wołowy, Polska, sezonowany na sucho 30 dni <i>Beef sirloin, Poland, dry-aged 30 days</i>	*cena za 100g *price per 100g	49 PLN
Antrykot, Polska, sezonowany na sucho 30 dni <i>Ribeye, Poland, dry-aged 30 days</i>	*cena za 100g *price per 100g	55 PLN
Fiorentina steak <i>Fiorentina steak</i>	*cena za 100g *price per 100g	56 PLN
Polędwica, Polska, sezonowana na sucho 30 dni <i>Tenderloin, Poland, dry-aged 30 days</i>	*cena za 100g *price per 100g	65 PLN
Rostbef, Japonia Wagyu A5, Kagoshima <i>Sirloin, Japan Wagyu A5, Kagoshima</i>	*cena za 100g *price per 100g	240 PLN

SOSY / SAUCES

Pieprzowy <i>Pepper</i>	9 PLN
Chimichurri <i>Chimichurri</i>	9 PLN
Bernaise <i>Bernaise</i>	9 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Ziemniak w popiele <i>Ash-baked potato</i>	24 PLN
Brokuły z sosem chimichurri <i>Broccoli with chimichurri sauce</i>	24 PLN
Pikantne ogórki <i>Spicy pickles</i>	24 PLN

DESERY / DESSERTS

Deser orzech, jagoda, lody z białego maku <i>Nut dessert, blueberry, white poppy seed ice cream</i>	42 PLN
Beza z kremem jogurtowym i sezonowymi owocami <i>Meringue with yogurt cream and seasonal fruits</i>	38 PLN
Lody waniliowe, orzechy w karmelu, sos czekoladowy <i>Vanilla ice cream, caramelized nuts, chocolate sauce</i>	36 PLN
Talerz serów <i>Cheese platter</i>	44 PLN

All dishes are prepared exclusively based on our own unique recipes. The waiting time for hot dishes is approximately 30 minutes. A menu with weights, including all ingredients of the dishes, which may contain allergens, is available with the restaurant manager. Prices include VAT. The current menu is valid from April 15th, 2025.

When making a reservation, please inform us of your desire to choose the tasting menu. Orders for tasting menus are accepted up to 1 hour before the restaurant closes. For each tasting menu and for tables of more than 4 people, a service charge of 12,5% will be added.