



MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU

Menu Degustacyjne 5 dań <i>Five courses tasting menu</i>	400 PLN za osobę <i>per person</i>
Selekcja 5 win klasycznych / Selekcja 5 win prestiżowych <i>Selection of 5 classic wines / Selection of 5 prestigious wines</i>	360 / 560 PLN za osobę <i>per person</i>
Menu Degustacyjne 7 dań <i>Seven courses tasting menu</i>	500 PLN za osobę <i>per person</i>
Selekcja 7 win klasycznych / Selekcja 7 win prestiżowych <i>Selection of 7 classic wines / Selection of 7 prestigious wines</i>	440 / 640 PLN za osobę <i>per person</i>

PRZYSTAWKI / STARTERS

Mus z Oscypka, olej rzepakowy, konfitura z brusznicy <i>Regional Sheep cheese mousse, rapeseed oil, lingonberry preserve</i>	68 PLN
Kremowo – wiśniowe Foie Gras, orzech laskowy, konfitura z fig, chałka <i>Creamy - cherry Foie Gras, hazelnut, fig jam, brioche</i>	78 PLN
Pstrąg macerowany w soli, pikle, chrzan, gorczyca <i>Trout macerated in salt, pickles, horseradish, mustard</i>	72 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, pikantny majonez, ogórecznik, kawior Antonius <i>Dry aged beef tenderloin tartare, spicy mayonnaise, borage, caviar Antonius</i>	86 PLN
Selekcja pomidorów, szalotka, seler, solony twaróg <i>Tomato selection, shallot, celery, salted cottage cheese</i>	66 PLN
Ceviche z białego halibuta, czerwona cebula, pikantna papryka, kolendra <i>White halibut ceviche, red onion, spicy pepper, coriander</i>	88 PLN

ZUPY / SOUPS

Rosół z raków <i>Crayfish broth</i>	52 PLN
Zupa z pomidorów malinowych, kluseczki serowe <i>Raspberr tomato soup with cheese dumplings</i>	42 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Pieczyno i masło <i>Homemade bread and butter</i>	24 PLN
Ziemniak pieczony w popiele <i>Potato in ash</i>	24 PLN
Kalafior, emulsja z palonego masła, prażona bułka <i>Cauliflower, brown butter emulsion, toasted breadcrumbs</i>	24 PLN
Ogórek, maślanka, koperek <i>Cucumber, buttermilk, dill</i>	24 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 obowiązuje od maja 2024 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 RESTAURACJI / RESTAURANT SPECIALITY

Stek Fiorentina <i>Fiorentina Steak</i>	56 PLN / 100 g
--	----------------

Stek Fiorentina jest sezonowany w naszej restauracji przez minimum 30 dni, podawany krwisty, z kompozycją sałat, musem kukurydzianym i solą Maldon. Stek jest polecany dla dwóch osób.

Fiorentina Steak is dry-aged in our restaurant for a minimum of 30 days and served rare, accompanied by a salad composition, corn mousse and Maldon sea salt. Steak is recommended for two people.

Sola Dover	54 PLN / 100 g
------------	----------------

Sola Dover jest przygotowywana w piecu opalonym węglem drzewnym, podawana z selekcją sałat i ziemniakiem w popiele. Ryba jest polecana dla 2 osób.

Sola Dover is prepared in wood oven grill, accompanied by a salad composition and potato in ash. Fish is recommended for two people.

Kawior Antonius *****	380 PLN / 30 g
-----------------------	----------------

Kawior z Jesiotra Syberyjskiego podawany z blinami, śmietaną, szalotką i ogórkiem
Siberian Sturgeon caviar served with pancakes, sour cream, shallots and cucumber

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Biały halibut, dzikie brokoły, rukiew wodna <i>White halibut, wild broccoli, watercress</i>	128 PLN
--	---------

Domowy makaron, trufla, orzech laskowy, kwiat cukinii <i>Home-made pasta, truffle, hazelnut, zucchini flower</i>	92 PLN
---	--------

Sezonowana polędwica wołowa, sos z czerwonego wina, ajwar, pikantna papryczka <i>Dry Aged beef tenderloin, red wine sauce, ajvar, spicy pepper</i>	144 PLN
---	---------

Pierogi z kaszanką, prażona gryka, dojrzewający boczek <i>Dumplings with black pudding, roasted buckwheat, matured bacon</i>	78 PLN
---	--------

Pierś kaczki, marynowane buraki, czarny bez <i>Duck breast, marinated beets, blackcurrant</i>	98 PLN
--	--------

Iberico, por, gorczyca, dojrzewająca słonina <i>Iberico, leek, mustard, matured lard</i>	156 PLN
---	---------

DESERY / DESSERTS

Karmelowe jabłko, prażone jabłko, lody z kardamonu <i>Caramel apple, roasted apple, cardamom ice cream</i>	52 PLN
---	--------

Beza, krem jogurtowy, sezonowe owoce <i>Meringue, yogurt cream, seasonal fruits</i>	44 PLN
--	--------

Mus orzechowy, biszkopt czekoladowy, borówki, lody z białego maku <i>Nut mousse, chocolate sponge cake, blueberries, white poppy seeds ice cream</i>	44 PLN
---	--------

Selekcja polskich serów, plaster miodu <i>Selection of Polish cheese, honeycomb</i>	84 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 May 2024.

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.