

MENU

Menu dostępne od 14:00 do 22:00 | Menu available from 2:00 PM to 10:00 PM

PRZYSTAWKI / Starters

Nowoczesny tatar wołowy

Polędwica wołowa doprawiona szalotką, ogórkiem kiszonym, musztardą Dijon i azjatyckim sosem ponzu, podawana z chrupiącym chrustem ziemniaczanym, szczypiorkiem, olejem porowym i żółtkiem jajka

Modern beef tartare

Beef tenderloin seasoned with shallots, pickled cucumber, Dijon mustard, and Asian ponzu sauce, served with crispy potato matchsticks, chives, leek oil and egg yolk

55 PLN

Pieczony ziemniak z gzikiem i 'ndują

Duży ziemniak pieczony w całości, zapiekany z pikantną włoską 'ndują oraz serem cheddar, wykończony zimnym, puszystym gzikiem z regionalnego twarogu i świeżymi ziołami

Baked potato with gzik and 'nduja

Large whole roasted potato, baked with spicy Italian 'nduja and cheddar cheese, topped with cold, fluffy traditional cottage cheese dip (gzik) and fresh herbs

49 PLN

Salatka Cezar

Delikatnie grillowane serca sałaty rzymskiej, domowy gęsty sos cezarski z anchois, płatki dojrzewającego sera Pecorino, chrupiące grzanki

- z grillowanym kurczakiem 49 PLN
- klasyczna VGT 42 PLN
- wegańska VG 42 PLN

Caesar salad

Lightly grilled romaine lettuce hearts, homemade rich Caesar dressing with anchovies, shaved pecorino cheese, crispy croutons

- with grilled chicken 49 PLN
- classic VGT 42 PLN
- vegan VG 42 PLN

Przy obsłudze grup powyżej 4 osób, do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku
10% service charge will be added for groups above 4 persons

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi

For information about allergens, please contact a member of our team

ZUPY / Soups

Aromatyczny rosół warzywny z ziołową polentą VG

Esencjonalny, klarowny rosół z warzyw korzennych i grzybów shiitake, podawany z domową polentą z kaszy manny aromatyzowaną świeżymi ziołami oraz z blanszowanymi warzywami

Aromatic vegetable broth

with herbal polenta VG

Rich, crystal-clear broth made from root vegetables and shiitake mushrooms, served with homemade semolina polenta infused with fresh herbs and blanched root vegetables

35 PLN

Łódzka zalewajka na maślanie

Tradycyjna zupa regionalna na zakwasie i kremowej maślanie, podawana z pieczonym żeberkiem, tłuczonymi ziemniakami baby, brązowymi pieczarkami, świeżo tartym chrzanem i domowym olejem porowym

Łódź zalewajka on buttermilk

Traditional regional sourdough soup with creamy buttermilk, served with slow-roasted pork rib, crushed baby potatoes, brown mushrooms, freshly grated horseradish, and homemade leek oil

35 PLN

Krem z borowików VGT

Esencjonalna zupa krem z borowików podana z ziołową grzanką, konfitowaną szalotką i smażonym borowikiem

Cream of Boletus VGT

Rich cream of boletus soup served with herb crouton, confit shallots and fried boletus

37 PLN

MAKARONY / Pasta

Cacio e Pepe z suszonym żółtkiem VGT

Makaron spaghetti otoczony aksamitną emulsją z sera Pecorino Romano i świeżo tłuczonego czarnego pieprzu, wykończony tartym, solonym żółtkiem kurczym

Cacio e Pepe with dried egg yolk VGT

Spaghetti coated in a velvety emulsion of Pecorino Romano cheese and freshly cracked black pepper, finished with grated, cured egg yolk.

49 PLN

MENU

Menu dostępne od 14:00 do 22:00 | Menu available from 2:00 PM to 10:00 PM

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Stek z polędwicy wołowej z sosem Périgueux 145 PLN

Stek z polędwicy wołowej, podawany z klasycznym francuskim sosem Périgueux na bazie demi-glace i czarnych truflii, kremowym purée ziemniaczanym z crème fraîche oraz z blanszowanym dzikim brokułem

Beef tenderloin steak with Périgueux sauce

Premium beef tenderloin steak served with a classic French Périgueux sauce made from demi-glace and black truffles, creamy potato purée with crème fraîche, and blanched tenderstem broccoli

Pierś z kurczaka kukurydzianego Supreme 67 PLN

Pierś z kurczaka kukurydzianego, podana z wyrazistym, błyszczącym sosem z zielonego pieprzu, chrupiącymi frytkami ze skórką, mizerią na maślanie oraz musem z pieczonego buraka z octem balsamicznym

Corn-fed chicken Supreme

Corn-fed chicken breast, served with a rich green peppercorn sauce, crispy skin-on fries, buttermilk cucumber salad and a smooth roasted beetroot mousse with balsamic vinegar

Grillowany schab z kością 69 PLN

Grillowany marynowany w maślanie schab z kostką, podawany na aksamitnym purée ziemniaczanym z dodatkiem pora i mini marchewkami, wykończony esencjonalnym sosem demi-glace wieprzowym i miksem ziół

Grilled pork loin with bone

Grilled, marinated in buttermilk pork chop with bone, served on velvety potato purée with leek and baby carrots, finished with rich pork demi-glace and fresh micro-greens

Pieczony stek z łososia z masłem truflowym 79 PLN

Stek z łososia pieczony z masłem truflowym i białym winem z dodatkiem warzyw (marchewka, groszek cukrowy, bataty, ziemniaki baby) oraz świeżych ziół

Roasted salmon steak with truffle butter

Oven-baked salmon steak with truffle butter and white wine, served with vegetables (carrots, sugar snap peas, sweet potatoes, baby potatoes) and fresh herbs.

Gołąbek wege z tempehem i boczniakami VG 59 PLN

Liście pieczonej kapusty faszerowane aromatycznym tempehem, boczniakami i polskimi kaszami, podawane w głębokim, aksamitnym sosie grzybowym, dekorowane świeżymi ziołami

Veggie cabbage roll with tempeh and oyster mushrooms VG

Baked cabbage leaves stuffed with savory tempeh, oyster mushrooms, and traditional Polish grains, served in a rich, velvety mushroom sauce, garnished with fresh herbs.

Brioche z crispy chili chicken 54 PLN

Maślana brioszka wypełniona chrupiącym kurczakiem w panierce panko, domowym, wyrazistym olejem chili crisp, piklowaną szalotką, świeżą kolendrą i kremowym majonezem, podana z frytkami

Crispy chili chicken brioche

Buttery brioche bun loaded with crispy panko chicken, homemade bold chili crisp oil, pickled shallots, fresh coriander, and creamy mayonnaise, served with French fries

DESERY / Desserts

Sernik a'la baskijski z lodami śliwkowymi 36 PLN

Kremowy, mocno przypieczony sernik w stylu San Sebastian, podawany z domowym kompotem ze śliwek, maślaną kruszonką migdałową oraz rzemieślniczymi lodami o smaku śliwki z brandy, wanilią i kardamonem

A'la basque cheesecake with plum ice cream

Creamy, heavily scorched San Sebastian style cheesecake, served with homemade plum compote, crunchy almond crumble, and artisanal plum-brandy ice cream infused with vanilla and cardamom

Dekadenckie brownie z figami w Porto 36 PLN

Ciągnące się, intensywnie czekoladowe brownie podawane na ciepło z rzemieślniczymi lodami waniliowymi oraz figami karmelizowanymi w redukcji z Porto

Decadent brownie with figs in Porto

Fudgy, intensely chocolate brownie served warm with artisanal vanilla ice cream and figs caramelized in a Porto reduction