

Tatar z polędwicy wołowej - 72 PLN

Pikle, chłodnik wołowy z foie gras, cytryna, francuski tost z marmolada paprykową
G|L|E|S Lokalne pieczywo

Grillowana ośmiornica - 72 PLN

Chłodnik z migdałów i żółtka, jabłko, ogórek, dressing dashi z truflami, frytki z sosem ranch
G|N|C|E|F|M

Carpaccio wołowe - 72 PLN

Sos holenderski z cytrusami, rukola, parmezan, kapary w brązowym maśle, grillowany chleb
G|L|E|S Lokalne pieczywo

Kluski z ricottą - 43 PLN

Grillowane pędy brokułów, cytryna, truskawki, palone masło, ocet z liści figi
VEGET. | ZERO WASTE | G|L|E Lokalny ser ricotta

Smażone kalmary - 48 PLN

Czarny pieprz, aioli z korzeniem galangal, frytki, mix sałat i ziół
G|L|E|F

Sałatka cezar - 49 PLN

Parmezan, anchovies, grzanki, sałata rzymska
Dodatkowo: grillowana pierś z kurczaka
LUB grillowane krewetki - 25 PLN | 27 PLN
VEGET. | G|L|C|E|F

Burrata di bufala - 59 PLN

Szparagi, olej rzepakowy, bananowo - pomidorowe koshu, pieprz, grillowany chleb z oliwą
VEGET. | G|L|N|S Lokalny olej rzepakowy

Grillowane brokuły i szparagi z cytryną - 52 PLN

Śmietana migdałowa, dżem z oliwek kalamita i truskawek, ocet z mięty
VEGAN | G|N|S Lokalne warzywa

Ravioli z grzybami, szpinakiem i ricottą - 69 PLN

Parmezan, palone masło, rukola
VEGET. | G|L|E Lokalny ser ricotta

Opalany stek z tuńczyka - 92 PLN

Sos vin jaune z migdałami, dressing z żółtka jajka i yuzu, ryż sushi, trufla, zielone warzywa
N|E|S|F Lokalne warzywa

Halibut na kości - 82 PLN

Mule, kalarepa, kawior, sos beurre blanc, szpinak, puree ziemniaczane
L|F|C Lokalne warzywa

Pierś z kaczki - 69 PLN

Japoński sos gulaszowy, agrest, słonecznik, ziemniaki z ogórkiem, gęstą śmietana, mięta
G|L|S Lokalna śmietana

Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego - 68 PLN

Zielone curry z cukinii, fasolka szparagowa, XO pomidorowe, chleb w czosnku
G|L|E|S Lokalne pieczywo

Antrykot wołowy [300g] - 159 PLN

L

Rostbef wołowy [200g] - 110 PLN

L

Polędwica wołowa [250g] - 142 PLN

L

Grillowane krewetki tygrysie [6 szt. | 9 szt.] - 75 PLN | 99 PLN

L|C|F

Smażone ziemniaki ze szczypiorkiem i masłem cytrynowym - 25 PLN

L

Frytki - 25 PLN

G

Grillowane warzywa - 25 PLN

L

Mix sałat z pomidorkami, dressing Francuski - 25 PLN

Sos z zielonego pieprzu L|S - 9 PLN
Demi - Glace S - 9 PLN
Domowy BBQ S - 9 PLN

Potrójnie czekoladowe brownie - 44 PLN

Karmel, lody z palonego masła, suszona czekolada
G|L|E Lokalny nabiał

Sernik baskijski - 42 PLN

Kosho truskawkowe z cytrusami
L|E Lokalny nabiał

Tost francuski - 39 PLN

Jagodowy dżem, lody z gęstej śmietany, tymianek cytrynowy
G|L|E|N Lokalny nabiał i pieczywo

G - Gluten | L - Laktoza | N - Orzechy | C - skorupiaki | E - Jaja | S - Soja | F - Ryby | M - Grzyby
Dania przygotowywane są w środowisku, w którym występują alergeny. W przypadku specjalnych wymagań dietetycznych, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek. Dla grup powyżej 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.