

DEGUSTACJE / TASTINGS

5 Dań / 5 Dishes
200

7 Dań / 7 Dishes
250

9 Dań / 9 Dishes
300

DOBÓR WINA / WINE PAIRING

3 x 10cl
80

5 x 10cl
120

7 x 10cl
160

9 x 10cl
180

STARTERY/ STARTERS

Zupa dnia Zapytaj kelnera	Soup of the day Ask the waiter	31
Fiocchi z serem ricotta i gruszką oraz parmezanem	Fiocchi with pear, ricotta and Parmesan	41
Krewetki Tygrysie w sosie maślanym i peperoncino	Tiger prawns with butter sauce and peperoncino	49
Tatar wołowy z crème fraîche	Tartare of beef with crème fraîche	50

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

Ryba dnia Zapytaj kelnera	Fish of the day Ask the waiter	60
Kurczak pieczony Polski kurczak zagrodowy	Roasted chicken Polish farm chicken	61
Polędwica wołowa Rasa Holsztyno – fryzyjska, jałówka, Polska	Beef tenderloin Breed Holsztyńsko – fryzyjska, Poland	110
Antrykot Wołowy Sezonowany na Sucho, 500/600 gr.	Beef Entrecote Way of drying, 500/600 gr.	225

DODATKI/ EXTRAS

Młode ziemniaki	Early potatoes	20
Puree ziemniaczane	Mashed potato	20
Frytki parmezanowe	Parmesan fries	20
Sałaty zielone	Green lettuces	20
Pomidory z kolendrą	Tomatoes with coriander	20

DESERY/ DESSERTS

Tarta sezonowa	Seasonal tart	33
Deser dnia	Dessert of the day	33

Więcej informacji na temat menu degustacyjnego (dostępnego do godziny 20:30) oraz dań bezglutenowych lub wegetariańskich udzieli serwis.

Oferta ważna dla gości indywidualnych do 8 osób. Do grup powyżej 8 osób doliczamy 10% usługi serwisowej.