

PRZYSTAWKI/ STARTERS

Tatar wołowy żółtko truflowe/ chipsy ziemniaczane	Beef tartare truffle eggolk/ potato chips	50
Ozór wołowy focaccia/ sos z tuńczyka	Beef tongue focaccia/ tuna sauce	35
Krem z topinamburu słonecznik/ cydr	Jerusalem artichoke cream sunflower seed's/ apple cider	30
Zupa rybna mule/ miso	Fish soup mussels/ miso	40
Ostrygi prestige de mere 2"	Oysters prestige de mere 2"	3szt 60

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Antrykot wołowy sos XO/ krewetka/ skorzonera	Rib eye steak Xo sauce/ prawn/ salsify	180
Dorsz skrei Warzywa korzeniowe/ nduja/ trufle	Skrei Cod root vegetables/ nduja/ truffle	95
Tagliatelle alle vongole vongole/ pomidory/ sepia	Tagliatelle alle vongole vongola/ tomatoes/ squid ink	43
Burrata mix sałat, pomidory	Burrata Mixed Salad, tomatoes	48
Podwójne Ravioli łosoś/ szpinak	Double Ravioli salmon/ spinach	45

DESERY / DESSERTS

Sernik Baskijski maliny/beza	Basque cheesecake raspberry/ meringue	33
Suflet kasztanowo-pistacjowy hibiskus/ gruszka	Chestnut-pistachio hibiscus/ pear	33

Dla rezerwacji grupowych od 8 osób doliczamy servis w wysokości 10 % wartości rachunku

