

PRZYSTAWKI | STARTERS

Tatar wołowy żółtko truflowe olej szczypiorkowy	Beef tartare truffle egg yolk chives oil	50 zł
Sałatka caprese z arbuzem pesto miętowe mozzarella rukola	Caprese salad with watermelon mint pesto mozzarella arugula	38 zł
Zielony chłodnik sałata masłowa ogórek jogurt	Green cold soup butterhead lettuce cucumber yogurt	35 zł
Zupa dnia	Soup of the day	30 zł

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Antrykot wołowy soliród młode ziemniaki trufla	Rib eye steak samphire potatoes truffle	185 zł
Policzki wieprzowe purée ziemniaczane rzodkiewka demi-glace	Pork cheeks mashed potatoes radish demi-glace	69 zł
Troć fiordowa kremowa polenta fasolka szparagowa	Fjord trout polenta green beans	89 zł
Otwarte Ravioli bryndza bób guanciale	Open ravioli sheep's cheese broad bean guanciale	37 zł
Sałatka z kozim serem sałaty ser kozi migdały truskawki	Salad with goat cheese salad goat cheese almonds strawberries	57 zł
Risotto ze smardzami smardze trufla parmezan	Morel risotto morel truffle parmesan	68 zł

DESERY | DESSERTS

Tarta Lemon curd truskawki matcha	Tart Lemon Curd strawberries matcha	33 zł
Suflet waniliowy z rabarbarem i lodami	Vanilla souffle with rhubarb and ice cream	33 zł

**Dla rezerwacji grupowych od 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku
For group bookings of 5 or more people we charge a service fee of 10% of the bill value**