

PRZYSTAWKI

Zielony chłodnik Sałata masłowa ogórek jajko
Sałatka caprese z arbuzem Pesto miętowe mozzarella rukola
Tatar wołowy Żółtko truflowe olej szczypiorkowy
Tatar z okonia Awokado crème fraîche kawior z porzeczki

DANIA GŁÓWNE

Risotto z kurkami Purée z marchewki sól rozmarynowa
Burrata Pomidor konfitowany pesto lubczykowe grzanka
Ravioli z sandaczem Bisque z langusty papryka
Smażony sandacz Fregola vongole szafran
Antrykot wołowy Pieczony ziemniak sos pieprzowy brokuł
Filet z okonia morskiego Warzywa stir-fry arancini gochujang
Ballotine z kurczaka Fasolka szparagowa 'nduja młode ziemniak

DESERY

Semifreddo Malina beza
Sernik Biała czekolada purée z brzoskwini

STARTERS

Green cold soup Butter lettuce cucumber egg	35 zł
Caprese salad with watermelon Mint pesto mozzarella rocket	48 zł
Beef tartare Truffle yolk chive oil	50 zł
Seabass tartare Avocado crème fraîche currant caviar	58 zł

MAIN COURSES

Chanterelle risotto Carrot purée rosemary salt	58 zł
Burrata Confit tomato lovage pesto toast	58 zł
Zander ravioli Langoustine bisque bell pepper	60 zł
Fried zander Fregola clams saffron	78 zł
Beef ribeye Roasted potato pepper sauce broccoli	185 zł
Seabass fillet Stir-fry vegetables arancini gochujang	78 zł
Chicken ballotine Green beans 'nduja new potatoes	60 zł

DESSERTS

Semifreddo Raspberry meringue	30 zł
Cheesecake White chocolate peach purée	30 zł

Dla rezerwacji grupowych of 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

For group reservations of 5 or more people we charge a service fee of 10% of the bill value.