



— PRZYSTAWKI

Tatar z hiszpańskiej wołowiny Rubia Gallega:

— klasyczny • 54 zł

żółtko, parmezan, pomidor malinowy,
zioła, pieczywo

Baron De Ley Rosado, Rioja, Hiszpania

750 ml - 145 zł | 150 ml - 32 zł

— z foie gras w panko • 62 zł

foie gras w panko, oliwa truflowa, płatki
trufli, zioła, pieczywo

Cava Cami De Flors Brut, Hiszpania

750 ml - 110 zł | 150 ml - 26 zł

— DANIA GŁÓWNE

Stek z hiszpańskiej wołowiny Rubia Gallega:

— z foie gras • 200 zł

foie gras, sos demi glace z redukcją z octu
z czarnej porzeczki, wędzona słonina,
jeżyny

Baron De Ley Club Privado, Rioja, Hiszpania

750 ml - 110 zł | 150 ml - 26 zł

— SURF&TURF #1 • 200 zł

soft shell crab, sos bearnaise z octem
z kwiatów czarnego bzu

Esterhazy Pinot Noir, Burgenland, Austria

750 ml - 200 zł | 150 ml - 46 zł

— SURF&TURF #2 • 200 zł

krewetki, sos choron z koniakiem Martell

Sileni Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

750 ml - 140 zł | 150 ml - 32 zł

Stek Wagyu • 520 zł

stek z japońskiej wołowiny Wagyu

Luigi Bosca Los Miradores Malbec, Mendoza,

Argentyna

750 ml - 280 zł | 150 ml - 59 zł

— DODATKI

Sos chimichurri • 16 zł

natka pietruszki, oregano, czosnek, chili,
szczypior

Smażony pak choi • 16 zł

smażony pak choi, masło ziołowe, panko

Smażone rydze • 28 zł

Muślinowe puree • 16 zł

puree ziemniaczane z truflami

Frytki stekowe • 12 zł

Grillowane warzywa • 22 zł

* Wszystkie dania mogą zawierać
śladowe ilości chili, glutenu, orzechów
i selera.

— ZUPA

Marokańska harira:

— vege • 400ml • 26 zł

— z jagnięciną • 350ml / 80g • 34 zł

soczewica, pomidory, popcorn z ciecierzycy, kolendra

(alergeny: mleko, soja, seler)

Zupa dnia

Zapytaj obsługę, jaką zupę mamy dziś w ofercie.

— PRYZYSTAWKI

Carpaccio z polędwicy wołowej

150g / 100g • 49 zł

polędwica wołowa, oliwki, parmezan, kapary, marynowane zielone pomidory, pieczywo*

(alergeny: mleko, gluten*)

Tatar z kaczki

150g / 120g • 44 zł

majonez z piezonego czosnku, gorczyca, piklowane grzyby, pieczywo*

(alergeny: jaja, soja, gorczyca, gluten*)

Nadziewane mini kalmary

4 sztuki • 36 zł

mięso kraba, warzywne ragout, piklowana cukinia, kalarepa

(alergeny: mleko, soja)

Vege tarta

200g / 50g • 32 zł

kozi ser, karmelizowana gruszka, redukcja śliwkowa, zioła

(alergeny: mleko, jaja, gluten)

— TAPAS

Panierowane pierścienie kalmara

5 sztuk • 28 zł

sos tatarski

(alergeny: gorczyca, mleko, gluten, jaja)

Krewetki piri piri 31/40

6 sztuk • 42 zł

czosnek, oliwa, pietruszka, pieczywo*

(alergeny: skorupiaki, gluten*)

Biała kielbasa ze świni złotnickiej

130g • 36 zł

cebula duszona w cydrze, pieczywo*

(alergeny: gluten*)

Podwędzana słonina ze świni złotnickiej

60g • 19 zł

pieczywo*

(alergeny: gluten*)

— MAKARONY

Ravioli

400g / 9 sztuk • 44 zł

rydze z mascarpone, por, imbir, chipsy z topinamburu, ser Bursztyn

(alergeny: gluten, mleko, jaja, soja)

Tagliolini

450g / 125g • 49 zł

kremowa emulsja z żółtka i masła, płatki truflii, burrata

(alergeny: gluten, jaja, mleko)

* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.

— DANIA GŁÓWNE

Pieczony burak a la Wellington

500g • 38 zł

marynowany burak zapiekany w cieście francuskim, puree z buraka, ser solankowy z chrzanem

(alergeny: gluten, mleko)

Risotto dyniowe

450g • 38 zł

puree z dyni, bekon, piklowana dynia, pieczone pomidory, ser Bursztyn

(alergeny: mleko, seler)

Stek wieprzowy w glazurze miodowo-musztardowej

520g / 210g • 64 zł

ragout warzywne z boczkiem, puree ziemniaczane z masłem ziołowym

(alergeny: mleko, gorczyca)

Kaczka pierś

180g • 68 zł

flambirowane śliwki w śliwownicy, marynowana kalarepa, ser solankowy, warzywne puree, kuskus perłowy z ziołami

(alergeny: mleko)

Polędwica z dorsza z mięsem małży

440g / 200g • 74 zł

kuskus perłowy, redukcja maślana, mięso małży, scorzonera w ziołach

(alergeny: skorupiaki, mleko, ryby)

Medaliony z polędwicy wołowej z foie gras

410g / 130g / 40g • 78 zł

sos Bordelaise, jarzębina, warzywne ragout z bekonem, puree ziemniaczane z masłem ziołowym

(alergeny: mleko, seler, soja)

Żebro wołowe z azjatyckim BBQ

720g / 600g • 92 zł

grillowany pak choi, puree ziemniaczane z masłem ziołowym

(alergeny: mleko, soja)

* **Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.**

Kark z dzika

440g / 180g • 68 zł

sos milk stout, pickle (dynia, zielone pomidory, kalarepa), puree ziemniaczane z masłem ziołowy

(alergeny: mleko, gluten)

Stek z polędwicy wołowej

200g • 120 zł

ragout warzywne z bekonem, sos bearnaise, puree ziemniaczane z masłem ziołowym

— **dobrze wysmażony** 130g

— **średnio wysmażony** 170g

— **krwisty** 180g

— **surowy** 200g

(alergeny: mleko)

— SAŁATKI

Sałata Cezar:

— **z panierowanymi pierścieniami kalmara*** • 490g / 5 sztuk • 42 zł

— **z kurczakiem** • 490g / 130g • 42 zł

sałata rzymska, sos anchois, pomidoroki koktajlowe, parmezan, rzodkiewka, pestki słonecznika, pieczywo*

(alergeny: mleko, soja, gorczyca, gluten*)

Sałata z wątróbką drobiową

w nalewce z derenia

400g / 200g • 39 zł

mix sałat, pomidory, sos dijon, bekon, owoce, szczypior, parmezan, pieczywo

(alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca)

Sałata z grillowanym kozim serem

450g / 80g • 49 zł

mix sałat, grillowana cukinia, pomidory, orzechy, owoce, pieczywo*

(alergeny: gorczyca, orzechy, gluten*)

**SERWUJEMY TAKŻE
DANIE DLA DZIECI**

Zapytaj obsługę, co mamy dziś
w ofercie.

— DESERY

**Fondant czekoladowy
z lodami i owocami · 26 zł**

(alergeny: jajka, mleko, gluten, orzechy)

Pieczone ciasto filo · 26 zł

mascarpone, orzechy, czekolada, owoce

(alergeny: mleko, gluten, orzechy)

LUNCH MENU

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE

36 ZŁ

od poniedziałku do piątku

do 16:00

NIEDZIELNY ZESTAW

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE
+
DESER

49 ZŁ

niedziele

do 16:00

SMAKOWAŁO?

Prosimy, oceń nas na Google.



DZIĘKUJEMY!

* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.