

— ZUPA

Bouillabaisse

400ml / 200g • 42 zł

bulion rybny z pieczonymi pomidorami i szafranem, krewetki 31/40, mule, vongole, 2 rodzaje ryb, grzanka z sosem paprykowym

(alergeny: skorupiaki, soja, gluten, mleko)

— PRYZYSTAWKI

Carpaccio z polędwicy wołowej

150g / 100g • 52 zł

cieńkie plastry polędwicy wołowej, oliwki, parmezan, kapary, marynowane zielone pomidory, rukola, pieczywo*

(alergeny: mleko, gluten*)

Tatar z kaczki

150g / 120g • 46 zł

majonez z czosnku niedźwiedziego, piklowane grzyby, pieczywo*

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

Tatar z polędwicy wołowej

130g / 100g • 52 zł

grubo siekana polędwica wołowa, żółtko, parmezan, pomidor malinowy, zioła, pieczywo*

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

Pikantne krewetki

5 sztuk • 68 zł

pikantne krewetki Black Tiger 16/20 z kulką krabową, sałaty zielone, pieczywo*

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

— TAPAS

Panierowane pierścienie kalmara

5 sztuk • 32 zł

sos tatarski

(alergeny: gorczyca, mleko, gluten, jaja)

Krewetki piri piri 31/40

6 sztuk • 46 zł

czosnek, oliwa, pietruszka, pieczywo*

(alergeny: skorupiaki, gluten*)

* Wszystkie dania mogą zawierać

śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.

Kulki krabowe w panku

5 sztuk • 32 zł

zioła, dip jogurtowy z jalapeño, sałata rzymska, piklowany zielony ogórek

(alergeny: gluten, soja)

Karczochy w panku VE

5 sztuk • 28 zł

dip chipotle, szczypior

(alergeny: gluten, soja)

— DESKI

Deska serów V

4 rodzaje sera • 120 zł

- ser Bursztyn (100 g)
- ser Brie Crémère de France (100 g)
- ser lazur błękitny (100 g)
- ser Gruyere Entremont (100 g)

oliwki z pestką (6 sztuk), orzechy w karmelu

(alergeny: mleko, orzechy)

Deska mięs

3 rodzaje mini kanapek • 160 zł

- szarpana wieprzowina, sos béarnaise, ogórki w jalapeno (6 sztuk)
- parfait z kaczycy wątróbek, konfitura z cebuli (6 sztuk)
- tatar z kaczki z piklami (6 sztuk)

(alergeny: mleko, gluten, jaja, soja)

— MAKARONY

Ravioli z sosem z langustynek

400g / 9 sztuk • 48 zł

ricotta, szpinak, pieczone pomidory, piklowane kurki, pangrattato, pak choi, parmezan

(alergeny: gluten, mleko, jaja, soja, skorupiaki)

Paccheri z salsiccią

380g / 50g • 46 zł

sos z 'Nduja i mascarpone, koper włoski, seler naciowy, parmezan

(alergeny: gluten, jaja, mleko, chili, soja, seler)

Paccheri alla papalina

380g / 50g • 48 zł

pancetta coppata, prosciutto crudo, parmezan, kremowy sos na bazie śmietany i żółtka

(alergeny: gluten, jaja, mleko, chili, soja)

V – wegetariańskie, VE – wegańskie

— DANIA GŁÓWNE

Pieczony burak a'la Wellington **V**

500g • 42 zł

marynowany burak zapiekany w cieście francuskim, ser solankowy z chrzanem, piklowana kalarepa, smarowidło z czarnej soczewicy i grzybów

(alergeny: gluten, mleko)

Risotto z karczochami **V**

450g • 34 zł

puree z karczocha, szczypior, karczochy w panko, olej rzepakowy tłoczony na zimno

(alergeny: mleko, soja, gluten)

Kuskus perłowy z warzywami **VE**

450g / 80g • 32 zł

kuskus perłowy, papryka, cukinia, ogórek, pomidor, szczypior, kolendra, wegański vinaigrette z musztardy i syropu klonowego, rzodkiewka, owoce

(alergeny: gorczyca)

Gicz z indyka z sosem roja chipotle z koniakiem

440g / 180g • 54 zł

sałata rzymska, sos maślankowy, pomidory, nowalijki, ziarna, młode ziemniaki z gzikiem

(alergeny: mleko, gluten)

Halibut z vongolami

440g / 200g • 76 zł

sos velouté z crème fraîche, szczypior, cukinia, kalarepa, ogórek zielony, oliwa ziołowa, młode ziemniaki z gzikiem

(alergeny: skorupiaki, mleko, soja)

Długo pieczona wołowina zapiekana pod ciastem filo

350g / 100g • 62 zł

kark wołowy, ziemniaki, papryka, pieczone pomidory, ser solankowy, czerwona cebula, zioła

(alergeny: mleko, soja, gluten, seler)

Stek wieprzowy w glazurze miodowo-musztardowej

520g / 210g • 68 zł

stek z szynki wieprzowej, ragout warzywne z boczkiem, młode ziemniaki z gzikiem

(alergeny: mleko, gorczyca, seler)

Medaliony z polędwicy wołowej z foie gras

410g / 130g / 40g • 84 zł

sos Bordelaise, jarzębina, warzywne ragout z bekonem, młode ziemniaki z gzikiem

(alergeny: mleko, seler, soja)

Stek z polędwicy wołowej

200g • 160 zł

ragout warzywne z bekonem, sos béarnaise, młode ziemniaki z gzikiem

— dobrze wysmażony 130g

— średnio wysmażony 170g

— krwisty 180g

— surowy 200g

(alergeny: mleko)

Kaczka pierś z sosem perigieux z płatkami truflii

440g / 160g / 50g • 68 zł

wątróbka drobiowa, puree z karczocha, grillowana sałata rzymska z bekonem i parmezanem, młode ziemniaki z gzikiem

(alergeny: mleko, gluten, soja, seler)

— SAŁATKI

Sałata Cezar:

— z panierowanymi pierścieniami

kalmara* • 490g / 5 sztuk • 46 zł

— z kurczakiem • 490g / 130g • 46 zł

sałata rzymska, sałaty zielone, sos anchois, pomidorki koktajlowe, parmezan, rzodkiewka, kapary, pieczywo*

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

Sałata z wątróbką drobiową

w nalewce z derenia

400g / 200g • 42 zł

sałaty zielone, pomidorki koktajlowe, sos dijon, bekon, owoce, szczypior, parmezan, pieczywo, piklowana kalarepa

(alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca)

Sałata z grillowanym kozim serem **V**

450g / 80g • 52 zł

sałaty zielone, grillowana cukinia, pomidorki koktajlowe, orzechy, owoce, piklowana kalarepa, pieczywo*

(alergeny: gorczyca, orzechy, gluten*)

* Wszystkie dania mogą zawierać

śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.

V – wegetariańskie, **VE** – wegańskie

— DESERY

Fondant czekoladowy **V** · 28 zł

porcja lodów, owoce

(alergeny: jajka, mleko, gluten, orzechy)

Pieczone ciasto filo z orzechami **V** · 28 zł

mascarpone, orzechy, czekolada, kiwi

(alergeny: mleko, gluten, orzechy)

Pâte à choux z owocami **V** · 28 zł

krem waniliowy z owocami, owoce

(alergeny: mleko, gluten, orzechy)

V – wegetariańskie, **VE** – wegańskie

SERWUJEMY TAKŻE DANIE DLA DZIECI

Zapytaj obsługę, co mamy dziś
w ofercie.

LUNCH MENU

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE

42 ZŁ

od poniedziałku do piątku
do 17:00

ZESTAW NIEDZIELNY

ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE
+
DESER

56 ZŁ

niedziele
do 16:00

SMAKOWAŁO?

Prosimy, oceń nas na Google.



DZIĘKUJEMY!

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