

— ZUPA

Consommé z kaczki

300 ml / 40 g • 36 zł

klopsiki z kaczki z imbirem i pistacjami,
julienne warzywne, zioła, oliwa zielona
(alergeny: seler, soja, orzechy, jajka)

Kremowa zupa z pieczonych batatów VEG

350 ml • 34 zł

sos XO, puder z sera solankowego
(alergeny: soja, seler, mleko)

— PRYZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej

130 g / 100 g • 66 zł

grubo mielona polędwica wołowa,
szalotka, ogórek w jalapeño, ziarna gorczycy,
majonez z pieczonej cebuli, konfitowane
podgrzybki, pieczywo*, oliwa zielona
(alergeny: gluten*, gorczyca, jajka, soja, mleko)

Pikantne krewetki Black Tiger

5 szt. • 80 zł

kulki krabowe, zielone sałaty (80g),
ogórek, rzodkiewka, pieczywo*
(alergeny: gluten*, gorczyca, mleko, soja, skorupiaki)

Tatar z marynowanego tuńczyka

380 g / 100 g • 56 zł

brunoise z selera naciowego, ogórka i łagodnej
papryczki chili, szczypior, sezam, pieczywo*
(alergeny: gluten*, soja, seler, sezam)

Grillowana, nadziewana papryka Ramiro VGN

280 g • 38 zł

wegański „ser feta”, komosa ryżowa,
orzechy z syropem klonowym, purée
z bakłażana, zioła, cytrusowa salsa verde
(alergeny: orzechy)

— SAŁATKI

Sałatka z grillowanym kozim serem VEG

520 g / 80 g • 64 zł

sałaty zielone, pieczone marynowane buraki,
winogron, orzechy w miodzie, pomidory koktajlowe,
pikle, grillowana cukinia

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

Sałatka• **Z wątróbką drobiową w nalewce z derenia**

380 g / 200 g • 54 zł

• **Z kurczakiem**

380 g / 100 g • 56 zł

sałaty zielone, pomidorki koktajlowe,
sos miodowo-musztardowy, bekon, owoce, szczypior,
grillowana cukinia, parmezan, pikle, pieczywo*

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

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

◆ – sezonowe

VEG – wegetariańskie

VGN – wegańskie

SERWIS KELNERSKI NIE JEST
DOLICZANY DO RACHUNKU.

ZACHĘCAMY DO
WYSTAWIENIA NAM
OPINII GOOGLE



Dziękujemy i zapraszamy ponownie!

— DANIA GŁÓWNE

Ossobuco z szafranowym risotto

600 g / 280 g • 98 zł

środkowa część giczy cielęcej z kością, salsa verde ze skórkami cytrusów, suszone żółtko, sałaty zielone z cytrynowym vinaigrette, kurkuma

(alergeny: seler, soja, mleko, jajka)

Makaron bigoli z owocami morza

600 g • 78 zł

mule – 5 szt., krewetka 8/12 – 1 szt., vongole – 5 szt., krewetki 31/40 – 4 szt., kałamarnica olbrzymia – 50 g; kremowy sos z tłuczonym pieprzem, parmezanem, cytryną i płatkami chilli, natka pietruszki, kawior gromadnika

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

Pierś z perliczki supreme

450 g / 150 g • 86 zł

sos Périgueux, płatki truflii, kalafior romanesco, purée ziemniaczane z zielonym groszkiem, zioła

(alergeny: gluten, mleko, soja)

Pierogi z konfitowaną kaczką

450 g • 52 zł

korzenny chutney (jabłko, gruszka, imbir, pomarańcza), chipsy z topinamburu, zioła

(alergeny: gluten, soja, seler)

Mille-feuille z batata i buraka VEG

470 g • 48 zł

regionalny ser koryciński, purée z batata, pesto z orzechów, miodu i rukoli, zioła

(alergeny: mleko, soja, orzechy)

Pierś z kurczaka

600 g / 180 g • 56 zł

kremowy sos fromage, kalafior romanesco, glazurowana marchewka, pieczony burak, ziemniaki gratin

(alergeny: soja, mleko)

Zapiekany dorsz

500 g / 200 g • 68 zł

sos Mornay ze szpinakiem, kremowe żółtko, kalafior romanesco, glazurowana marchewka, purée ziemniaczane z zielonym groszkiem, sos fromage

(alergeny: gluten, mleko, jajka)

Kaczka pierś

420 g / 180 g • 78 zł

sos Bigarade, purée z batata, vol-au-vent nadziewane koprem włoskim i oliwkami, kumkwat, marynowany batat i buraki

(alergeny: gluten, soja, seler)

Stek z tuńczyka

600 g / 180 g • 96 zł

sos szampański, kawior z gromadnika, szczypior, kalafior romanesco, ziemniaki gratin

(alergeny: gorczyca, soja, mleko, jajka)

Stek z polędwicy wołowej

460 g / 200 g • 160 zł

autorskie masło smakowe, grillowana papryka Ramiro, pieczona szalotka, salsa verde, sos demi-glace, ziarna, ser solankowy, frytki

(alergeny: gorczyca, soja, mleko)

— DESERY

Fondant czekoladowy VEG

150 g • 38 zł

żel owocowy, kruszonka, porcja lodów, owoce

(alergeny: gluten, jajka, mleko)

Beza migdałowo-orzechowa VEG

150 g • 38 zł

krem mascarpone z mango i marakują, palona biała czekolada

(alergeny: orzechy, mleko, jajka)

Brioche po francusku VEG

150 g • 38 zł

krem mascarpone, sos kawowo-karmelowy, kakao, płatki czekolady

(alergeny: gluten, mleko, jajka)