





PRYZYSTAWKI

WEGAN  Zielony groszek / Warzywa / Puder z czerwonej kapusty 	42 PLN
WEGAN  Karczochy / Bakłażan / Białe wino / Oliwki 	48 PLN
Befszyk tatarski / Żółtko confit / Marynowane grzyby <i>Signature</i>	58 PLN
Tatar z tuńczyka / Ponzu / Kawior imbirowy	58 PLN
Grillowany tuńczyk / Jajko / Ziemniaki / Sałata rzymska	62 PLN

Łosoś gravad lax / Burak / Jabłko / Wakame / Kawior z troci <i>Signature</i>	62 PLN
Krewetka / Czosnek / Chilli / Białe wino	72 PLN
Polskie i francuskie sery / Chutney z cebuli / Miód z kminkiem	58 PLN
Kawior Siberian 5* / Kawior Oscietra 5* / Bliny / Crème fraîche	380 PLN / 450 PLN

ZUPY

Żurek / Jajko / Biała kielbasa / Puder z boczku <i>Signature</i>	35 PLN
Zupa vichyssoise / Seler / Figa / Oliwa	32 PLN
WEGAN  Pistou / Warzywa / Pesto bazyliowe 	32 PLN

MENU DEGUSTACYJNE

4-daniowe menu	200 PLN
4-daniowe menu z degustacją wina	310 PLN
5-daniowe menu	260 PLN
5-daniowe menu z degustacją wina	390 PLN

Ryby i owoce morza pochodzą ze zrównoważonych połowów.

DANIA GŁÓWNE

Antrykot Black Angus 300 g / Béarnaise truflowy	165 PLN
Polędwica wołowa Black Angus 180 g / Szpinak / Smażone / Sos z czerwonego wina	160 PLN
Comber jagnięcy / Sałatka z kalafiora / Ziemniaki pave	135 PLN
Pierś z kaczki / Morele / Purée z batatów / Sos porzeczkowy	115 PLN
Kurczak / Czarna soczewica / Kiszona cytryna / Marchewka	85 PLN

Filet z łososia / Purée / Mangold / Esencja z buraka	95 PLN
Filet z okonia morskiego / Karczoch / Groszek cukrowy / Koper włoski	125 PLN
Sola meunière / Kapary / Natka pietruszki	180 PLN
WEGAN  Czarny ryż Venere / Pomidory confit / Seler naciowy / Grzyby siedziń sosnowy 	65 PLN






DODATKI

Pieczycwo wyrobu rzemieślniczego	20 PLN
Ziemniaki pave	20 PLN
Purée ziemniaczane	20 PLN
Frytki	20 PLN
Zielona sałata	20 PLN
Warzywa sezonowe	20 PLN

DESERY




Crème brûlée <i>Signature</i>	35 PLN
Tarta czekoladowa / Granat / Złoto	35 PLN
Ananas / Rum / Limonka / Lody z czarnego bzu	39 PLN
Paris-Brest / Krem orzechowy / Owoce	35 PLN
Lody i sorbety	25 PLN

APPETIZERS

WEGAN  Green peas / Vegetables / Red cabbage powder 	42 PLN
WEGAN  Artichokes / Eggplant / White wine / Olives 	48 PLN
Beef tartare / Confit yolk / Marinated mushrooms 	58 PLN
Tuna tartare / Ponzu / Ginger caviar	58 PLN
Grilled tuna / Egg / Potatoes / Romaine lettuce	62 PLN

Salmon Gravad Lax / Beetroot / Apple / Wakame / Trout caviar 	62 PLN
Prawn / Garlic / Chilli / White wine	72 PLN
Polish & French cheeses / Red onion chutney / Honey with cumin	58 PLN
Siberian 5* Caviar / Oscietra 5* Caviar / Blinis / Crème fraîche	380 PLN / 450 PLN

SOUPS

Traditional Polish sour rye soup / White sausage / Egg / Bacon powder 	35 PLN
Vichyssoise soup / Celery / Fig / Olive Oil	32 PLN
WEGAN  Pistou / Vegetables / Basil pesto 	32 PLN



TASTING MENU

4-course menu	200 PLN
4-course menu with wine tasting	310 PLN
5-course menu	260 PLN
5-course menu with wine tasting	390 PLN

Fish and seafood come from sustainable fishing.

MAIN COURSES

Black Angus entrecôte 300 g / Truffle Béarnaise	165 PLN
Black Angus sirloin 180 g / Spinach / Morels / Red wine sauce	160 PLN
Saddle of Lamb / Cauliflower salad / Pave potatoes	135 PLN
Duck breast / Apricots / Sweet potato purée / Blackcurrant sauce	115 PLN
Chicken / Black lentils / Pickled lemon / Carrot	85 PLN

Salmon / Purée / Mangold / Beetroot essence	95 PLN
Sea bass fillet / Artichoke / Sugar peas / Fennel	125 PLN
Sole meunière / Capers / Parsley leaves	180 PLN
WEGAN  Venere black rice / Tomato confit / Celery / Cauliflower mushroom 	65 PLN

SIDES

Artisanal bread	20 PLN
Pave potatoes	20 PLN
Potato purée	20 PLN
French fries	20 PLN
Green salad	20 PLN
Seasonal vegetables	20 PLN

DESSERTS

Crème brûlée 	35 PLN
Chocolate tart / Pomegranate / Gold	35 PLN
Pineapple / Rum / Lime / Elderberry ice cream	39 PLN
Paris-Brest / Hazelnut cream / Fruit	35 PLN
Ice creams and sorbets	25 PLN