



MENU

PRZEKĄSKI / APETIZERS

Wędliny włoskie / <i>Italian cold cut plate</i>	29 pln
Sery włoskie / <i>Italian cheese plate</i>	29 pln
Deska serów i wędlin / <i>Italian cold cut and cheese plate</i>	29 pln
Oliwki Cerignola Piemont (zielone /czarne) / <i>Olives Cerignola (green/black)</i>	12 pln
Suszone pomidory / <i>Dried tomatoes</i>	9 pln

PRZYSTAWKI I SAŁATY / STARTERS AND SALADS

Zupa Espresso / <i>Espresso soup</i> – SPECJALNOŚĆ KUCHNI / SIGNATURE DISH	9 pln
Kiełbaski Chorizo z pieczoną papryką / <i>Chorizo sausage with backed pepper</i>	26 pln
Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem i rukolą / <i>Beef Carpaccio with parmesan and arugula</i>	29 pln
Wątróbka drobiowa w glazurze balsamicznej / <i>Chicken liver in balsamic glaze</i>	20 pln
Mieszane sałaty z kozim serem, figami, pomidorkami Cherry i świeżymi owocami <i>Mixed salad with goat cheese, figs, Cherry tomatoes and fresh fruit.</i>	23 pln
Sałatka z krewetkami z dressingiem cytrusowym / <i>Salad with shrimps and citrus dressing</i>	25 pln
Kalmary z orzeszkami pinii, koprem i rukolą / <i>Calamaries with pine nuts, fennel and arugula</i>	21 pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pierś kaczki z dynią glazurowaną i pak choy <i>Duck breast with glazed pumpkin and pak choy</i>	36 pln
Troć sous vide na blanszowanej sałacie rzymskiej z sosem z passiflory <i>Sous vide bull- trout served on romaine lettuce and passion fruit sauce</i>	36 pln
Polędwica wołowa sezonowana z kaszą orkisz, kasztanami i rozmarynowym sosem demi glace <i>Sirloin steak with groats spelt, chestnut and rosemary demi glace sauce</i> – SPECJALNOŚĆ KUCHNI/ SIGNATURE DISH	69 pln
Tagliatelle z borowikami / <i>Tagliatelle with boletuses</i>	28 pln
Risotto ze smardzami / <i>Risotto with morels</i>	28 pln
Polędwica z dorsza ze szpinakiem i pieczonymi pomidorami / <i>Cod loin with spinach and backed tomatoes</i>	43 pln

DANIA SPECJALNE / EXCLUSIVE PLATES

Antrykot wołowy sezonowany 350g (Argentyna – Angus) podawany z pieczonymi ziemniakami i sałatką z rukoli/ <i>Rib eye steak with backed potatoes and arugula salad</i>	89 pln
Gicz cielęca podawana na musie z patata z pieczonymi warzywami <i>Veal shank served on sweet potato mousse with backed vegetables</i>	67pln
Comber jagnięcy 350g (Nowa Zelandia) panierowany musztardą rosyjską i pistacjami podawany na puree ziemniaczanym z kurkami <i>Rack of lamb coated with mustard and pistachio served with potato puree with chanterelles</i> – SPECJALNOŚĆ KUCHNI / SIGNATURE DISH	98 pln

PIJEMY WSZYSTKIE WINA ZE SKLEPU DODAJĄC 30 PLN DO KAŻDEJ BUTELKI / ALL WINES FROM THE STORE ARE EXTRA CHARGE 30 PLN PER EACH BOTTLE
SERWIS NIE JEST DOLICZANY / SERVICES NOT INCLUDED