

Przekąski / Appetizers

Paszтет z kaczjej wątróbki, powidło figowe / duck liver pate, figs chutney, toasts	20,-
Rolada z wędzonego łososia i krewetek, szpinakowy majonez / roulade of smoked salmon and shrimps spinach mayonaise	25,-
Warzywa z grilla, zapiekany kozi ser / grilled veggies. Roasted goat cheese	20,-
Ślimaki po burgundzku / escargots bourgignone	49,-

Zupy / Soups

Pomidorowa z ryżem jaśminowym / tomato soup and jasmine rice	20,-
---	------

Dania główne / Main courses

Tuńczyk albacore , z grilla, ryż jaśminowy, warzywa w tajskim sosie/Albacore tune, jasmine rice, veggies and tai sauce	59,-
Kaczka pierś sous vide a la orange, ziemniaki dauphinoise, mus z marchwi Duck breast sous vide a la orange, dauphinoise potatoes, carrot mousse	49,-
Kotlet schabowy tłuczone ziemniaki i surówki/ breaded pork chop mashed potatoes & sauerkraut	45,-
Policzki wołowe , risotto i buraczki zasmażane / beef cheeks , risotto, sauteed beetroot	54,-
Stek z polędwicy wołowej / fillet steak (tenderloin) 250 gram	135,-
Stek antrykot sns / steak rib eye sns 250gram	159,-
Stek (łata wołowa) / bavette steak 300gram	85,-

Deser / Desserts

Sernik z orzechami i karmelizowane pieczarki/ walnut cheesecake and caramelized champignons	20,-
Tiramisu sos karmelowy/ with caramel sauce	20,-
Wanilowy crème brullee , sezonowe owoce/ and fresh fruits	20,-
Lody rzemieślnicze (truskawka, wanilia, czekolada, różane) craft ice cream (strawberry, vanilla, chocolate, rose petal)	24,-