

 laktoza <i>lactose</i>	 sezam <i>sesame</i>	 mięczaki <i>molluscs</i>	 seler <i>celeriac</i>	 orzechy ziemne <i>peanuts</i>	 soja <i>soya</i>
 jajka <i>eggs</i>	 ryby <i>fishes</i>	 gorczyca <i>mustard</i>	 siarczyny <i>sulphites</i>	 skorupiaki <i>shellfish</i>	 czosnek <i>garlic</i>
 mleko <i>milk</i>	 gluten <i>gluten</i>	 orzechy <i>nuts</i>	 łubin <i>lupin</i>		

PRZYSTAWKI / *STARTERS*

Tatar z polędwicy wołowej / majonez truflowy / żółtko confitowane / pikle / sól maldon <i>Beef tenderloin tartare / truffle mayonnaise / confit egg yolk / pickles / Maldon salt</i>	54 PLN
   	
Ostrygi w stylu à la Rockefeller zapiekane w beszamelu na bazie prosecco i młodego szpinaku (2 sztuki) <i>Oysters à la Rockefeller style baked in a béchamel sauce based on prosecco and baby spinach (2 pieces)</i>	49 PLN
    	
Pâté z gęsiej wątróbki / galaretką z Sherry / figi / bagietka korzenna <i>Goose liver pâté / Sherry jelly / figs / spiced baguette</i>	34 PLN
   	
Pieczony Camembert “Crèmeux De Bourgonne” z karmelizowanymi figami i świeżymi listkami tymianku / miód / tostowana bagietka <i>Baked Camembert “Crèmeux de Bourgogne” with caramelized figs and fresh thyme leaves / honey / toasted baguette</i>	35 PLN
 	
Terrina z golonki z musztardą francuską / żel z cydru / mus jabłkowo-selerowy / piklowany topinambur / olej z lubczyku <i>Pork knuckle terrine with French mustard / cider jelly / apple-celeriac mousse / pickled Jerusalem artichoke / lovage oil</i>	39 PLN
  	

ZUPY / *SOUPS*

Bouillabaisse z owocami morza i aromatem szafranu <i>Bouillabaisse with seafood and saffron aroma</i>	39 PLN
    	
Krem z pieczonej szalotki z koniakiem i masłem orzechowym / parmezanowa piana / chips z szalotki <i>Roasted shallot cream soup with cognac and peanut butter / parmesan foam / shallot chip</i>	29 PLN
    	

DANIA GŁÓWNE / *MAIN DISH*

Delikatny filet z halibuta / sos maślany z nutą estragonu, z dodatkiem porów aromatyzowanych cytrusami i smażoną ostrygą <i>Delicate fillet of halibut / butter sauce with a hint of tarragon, topped with citrus flavoured leeks and fried oyster</i>	79 PLN
    	
Stek au poivre – filet mignon w sosie pieprzowym <i>Steak au poivre – filet mignon in pepper sauce</i>	99 PLN
    	
Suprem z kurczaka sous-vide / rydze / cukinia / redukcja z Alzackiego Rieslingu / crème fraîche <i>Sous-vide chicken supreme / saffron milk caps / zucchini / Alsatian Riesling reduction / crème fraîche</i>	69 PLN
 	
Assiette z kalafiora – stek z kalafiora z pomidorkami infuzowanymi estragonem / puree z kalafiora / carpaccio z kalafiora / majonez chilli / listki świeżych ziół / prażone migdały <i>Cauliflower assiette – cauliflower steak with tarragon-infused cherry tomatoes / cauliflower purée / cauliflower carpaccio / chili mayonnaise / fresh herb leaves / toasted almonds</i>	44 PLN
 	
Konfitowany policzek wołowy w demi-glace / kwaszone cebulki z grilla / zielony groszek / karmelizowana młoda marchewka <i>Confit beef cheek in demi-glace / grilled pickled onions / green peas / caramelized baby carrot</i>	72 PLN
  	
Biodrówka jagnięca / sos z redukcji pomarańczy / purée z kalafiora z ziołami, migdałami i miętą ogrodową <i>Lamb rump / orange reduction sauce / cauliflower puree with herbs, almonds and garden mint</i>	89 PLN
	

SALAATKI / *SALADS*

Grillowany kozi ser z sałatką z rukoli i czerwonej cebuli / gruszka zapiekana z Roquefortem / konfitura figowa / marynowane buraki / pieczone orzechy <i>Grilled goat cheese with arugula and red onion salad / pear baked with Roquefort / fig confit / pickled beets / roasted nuts</i>	39 PLN
  	
Sałata rzymska / półgęsek wędzony drewnem wiśniowym / ser Fourme d’Ambert / nerkowce / cytrusy / malinowy vinaigrette <i>Romaine lettuce / cherry wood-smoked goose breast / Fourme d’Ambert cheese / cashew nuts / citrus fruits / raspberry vinaigrette</i>	44 PLN
	

SHARING / *SHARING*

Garnuszek świeżych muli / szalotka / białe wino / czosnek / crème fraîche <i>Pot of fresh moules / shallots / white wine / garlic / crème fraîche</i>		89 PLN
   		
Półmisek zapiekanych ślimaków / masło ziołowe / białe wino <i>Platter of baked snails / herb butter / white wine</i>		96 PLN
  		
Fondue z serami Gruyère i Emmentaler <i>Cheese fondue with Gruyère and Emmental</i>		118 PLN
   		
Sery francuskie / bagietka na zakwasie (serwowane przy stoliku) <i>French cheeses / sourdough baguette (served tableside)</i>	100g 100g	29 PLN
 		
Sery francuskie / konfitura figowa / masło / bagietka na zakwasie <i>French cheeses / fig jam / butter / sourdough baguette</i>	300g 300g	99 PLN
  		

DESERY / *DESSERTS*

Crêpes Suzette - naleśniki flambirowane likierem Cointreau (serwowane przy stoliku) <i>Crêpes Suzette – traditional French crêpes flambéed with Cointreau (served tableside)</i>	48 PLN
   	
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	25 PLN
 	
Lody kasztanowe / sos karmelowo-pieprzowy / kandyzowany ananas <i>Chestnut ice cream / caramel-pepper sauce / candied pineapple</i>	28 PLN
  	

DODATKI / *SIDE DISH*

Purée ziemniaczane <i>Mashed potatoes</i>	16 PLN
 	
Domowe chrupiące frytki <i>Homemade crispy fries</i>	21 PLN
Warzywa grillowane <i>Grilled vegetables</i>	24 PLN
	
Szpinak z orzeszkami pinii i czosnkiem <i>Spinach with pine nuts and garlic</i>	24 PLN
  	
Świeże sałaty z sosem mimosa <i>Fresh salads with mimosa dressing</i>	21 PLN

Garnish
Food&Wine