



ACANTI to powiew świeżości na talerzu. W smakach szukamy oryginalności i niespotykanych połączeń, które nadają polskiej kuchni nowy wymiar. Każde danie to chwila, która łączy tradycję z nowoczesnym akcentem, tworząc niepowtarzalne doznanie kulinarne.

*„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”
George Bernard Shaw*

• SZEFE KUCHNI MACIEJ PASZEK POLECA DANIE AUTORSKIE •

(należy zamówić z dwudniowym wyprzedzeniem)

CENA 450 ZŁ

HOMAR - NIEKWESTIONOWANY KRÓL SKORUPIAKÓW

&

WAGYU ANTRYKOT Japoński klasy A5+

RAVIOLI DYNIOWE | BISQUE HOMAROWY | SOS CHORON

• DEGUSTACJA KAWIORU ANTONIUS •

6-gwiazdkowy SIBERIAN

(Średnica ziarna powyżej 2,7 mm)

30g – 320 PLN

Kawior z jesiotra syberyjskiego (*Acipenser baerii*) - jego perły charakteryzują się intensywnym aromatem, który zadowoli najbardziej wymagającego smakosza kawioru.

Występuje w odcieniach od czerni po jasny brąz. Przygotowywany jest tradycyjną rosyjską metodą „Malossol” - z dodatkiem niewielkiej ilości soli.

6-gwiazdkowa OSCIETRA

(Średnica ziarna powyżej 3,0 mm)

30g – 340 PLN

Kawior z jesiotra rosyjskiego (*Acipenser gueldenstaedtii*) - legendarny przysmak arystokracji.

Ma wyjątkowy, nasycony smak, z lekką nutą orzecha. Koraliki ikry mają kolory: szary, brązowy, oliwkowy lub złoty. Przygotowywany jest tradycyjną rosyjską metodą „Malossol” - z dodatkiem niewielkiej ilości soli.

DODATKI DO KAŻDEGO ZESTAWU:

OSTRYGA GILLARDEAU | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA | OCET POMIDOROWY

KWAŚNA ŚMIETANA | BLINY

• **SPEKTAKL SMAKÓW - ACANTI** •

475 PLN/ 2 OSOBY

Cena nie zawiera pairingu win

CZEKADEŁKO

OSTRYGA GILLARDEAU

SOS MIGNONETTE | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA

AKT I

TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ & WOŁOWINA WAGYU KLASY A5+

ŻÓŁTKO PLASTYCZNE | PIKLE | TRUFLA | PIECZYWO NA ZAKWASIE

Kleine Zalze Cellar Merlot RPA

AKT II

SMAŻONE PĄCZKI FRANCUSKIE Z TUŃCZYKIEM

ŚWIEŻY TUŃCZYK | ZIOŁA | MAJONEZ | SZCZYPIOREK | CHILLI

Arrogant Frog Ribet Pink – Syrah Rose

AKT III

CAPPUCCINO GRZYBOWE NA KAPUŚCIE KISZONEJ

PUREE ZIEMNIACZANE | SKWARKI | OLIWA Z LIŚCIA LAUROWEGO | SALSA GRZYPBOWA

AKT IV

GOŁĄBKI FASZEROWANE ZIEMNIAKAMI & BOCZEK ZE ŚWINI JABŁKOWEJ

KOPEREK | JUS | SMARDZE | TRUFLA | OLIWA CHORIZO

Cydr Brut Louis Lauriston

AKT V

ROSTBEF WOŁOWY SEZONOWANY

HASSELBACK | MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM | CHIMICHURRI | FASOLKA
SZPARAGOWA | PAK CHOI

Pascual Toso Malbec

AKT VI

LENIWE Z FLAMBIROWANĄ ŚLIWKĄ

WĘDZONA ŚMIETANA | LODY ŚLIWKOWE | KRUSZONKA

Royal Oporto Tawny Porto

• PRZYSTAWKI •

TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ & WOŁOWINA WAGYU KLASY A5+

71 PLN/200G

ŻÓŁTKO PLASTYCZNE | PIKLE | TRUFLA | PIECZYWO NA ZAKWASIE

OSTRYGA GILLARDEAU 37 PLN/SZT

OCET POMIDOROWY | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA

OŚMIORNICA 61 PLN/150G

GRATIN ZIEMNIACZANY | POMIDORY SAN MARZANO | WASABI | RUKIEW WODNA

SMAŻONE PĄCZKI FRANCUSKIE Z TUŃCZYKIEM 55 PLN/150G

ŚWIEŻY TUŃCZYK | ZIOŁA | MAJONEZ | SZCZYPIOREK | CHILLI

RAVIOLI Z DYNIA 55 PLN/170G 

FONDUE SEROWE | SMARDZE | SŁONECZNIK | OLIWA

KARMELIZOWANA DYNIA PIŻMOWA 49 PLN/170G 

GRUSZKA | KAPUSTA KISZONA | SALSA Z BRZOSKWINI | TRUFLA | WEGAŃSKA FETA

• ZUPY •

KREM Z DYNI 34 PLN/250ML 

LODY Z CHAŁWY KAWOWEJ | ESPUMA DYNIOWA | PYŁEK PSZCZELI | PUDER CHILLI

CAPPUCCINO GRZYBOWE NA KAPUŚCIE KISZONEJ 34 PLN/250ML

PUREE ZIEMNIACZANE | SKWARKI | OLIWA Z LIŚCIA LAUROWEGO | GRZYBY

• DANIA GŁÓWNE •

POŁĘDWICA WOŁOWA NA RÓŻOWO Z FOIE GRAS 166 PLN/350G

WELLINGTON Z BURAKIEM | DEMI GLACE Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ

ROSTBEF WOŁOWY SEZONOWANY 145 PLN/350G

HASSELBACK | MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM | CHIMICHURRI | FASOLKA SZPARAGOWA
| PAK CHOI

ŻABNICA 136 PLN/300G

BEURRE BLANC | SOK Z OLIWEK | BROKUŁ | IKRA Z ŁOSOSIA | ROLKA ZIEMNIACZANA

PERLICZKA FRANCUSKA 92 PLN/300G

KAPUSTA CZARNA | BOCZNIAK | KOPYTKA | TWARÓG WĘDZONY | PALONE MASŁO

GOŁĄBEK FASZEROWANY ZIEMNIAKAMI I BOCZEK ZE ŚWINI JABŁKOWEJ

79 PLN/300G

KOPEREK | JUS | SMARDZE | TRUFLA | OLIWA CHORIZO | KAPUSTA CZARNA

KONFITOWANY ZIEMNIAK & FOIE GRAS 81 PLN/300G

BOCZNIAK | SKWARKI | TRUFLA | JUS Z CZARNYM CZOSNKIEM | SZCZYPIOREK

KLUSKI ŚLĄSKIE Z CHORIZO I KREWETKAMI 79 PLN/300G

TRUFLA | PECORINO ROMANO | SZCZYPIOREK | CHILLI | CZOSNEK

SMAŻONY BAKŁAŻAN 65 PLN/300G

POMIDORY SAN MARZANO | TRUFLA | KALAFIOR | OCET BALSAMICZNY 13-LETNI |
ORZECHY

• DODATKI •

MIX SAŁAT 28 PLN/100G 

SOK Z OLIWEK | OLIWA | GREMO | MALDON WĘDZONY

FASOLKA SZPARAGOWA 15 PLN/150G 

MASŁO | PRAŻONA BUŁKA

GRUBE FRYTKI 25 PLN/350G 

KECZUP | MAJONEZ TRUFLOWY | PECORINO ROMANO

• DESERY •

LENIWE Z FLAMBIROWANĄ ŚLIWKĄ 35 PLN/350G 

LODY ŚLIWKOWE | KRUSZONKA

FONDANT KAJMAKOWY 35 PLN/250G 

KRUSZONKA Z PIERNIKA

CIASTO CZEKOLADOWE Z TONKĄ 35 PLN/150G 

WIŚNIE | BEZA | LODY KAWOWO-CHAŁWOWE

DANIA WEGAŃSKIE 

DANIA WEGETARIAŃSKIE 

Dla grup powyżej 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

● MENU DLA DZIECI ●

KREM DYNIOWY 25 PLN/200G

GRZANKI | OLEJ RZEPAKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO

MAKARON RIGATONI 49 PLN/240G

POMIDORY SAN MARZANO | PECORINO ROMANO

MAKARON WŁOSKI 38 PLN/250G

PECORINO ROMANO | MASŁO

STRIPSY Z KURCZAKA 49 PLN/300G

GRUBE FRYTKI | SURÓWKA Z MARCHEWKI | KECZUP

• NAPOJE •

LEMONIADY:

1) Cytryna/mięta	300 ml/	20 PLN	1l/ 38
PLN			
2) Jeżyna / mięta	300 ml/	20 PLN	1l/ 38
PLN			
3) Truskawka / Wiśnia	300 ml/	20 PLN	1l/ 38 PLN

NAPOJE GAZOWANE:

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	250 ml	17 PLN
Woda San Pellegrino	250 ml	20 PLN
Red Bull	250 ml	22 PLN
Red Bull Zero	250 ml	22 PLN

NAPOJE NIEGAZOWANE:

Cappy pomarańcza/jabłko/grejpfrut	250 ml	17 PLN
Woda Acqua Panna	250 ml	20 PLN
Karafka wody niegazowanej z cytryną i miętą 1000 ml		15 PLN

HERBATA:

Dzbanek herbaty liściastej:

Czarna / earl grey / zielona / miętowa / owocowa	370 ml	20 PLN
--	--------	--------

KAWA:

Espresso	16 PLN
Podwójne espresso	19 PLN
Caffe Crema	19 PLN
Cappuccino	21 PLN
Flat White	22 PLN
Latte	22 PLN

PIWO:

Bawełniane 5% / Przędzalniane 5,5% / Zakładowe 6,5%	500 ml	26 PLN
---	--------	--------

Folwarczne 0%	500 ml	26 PLN
Corona Extra 4,5%	330 ml	18 PLN
Corona Cero 0%	330 ml	18 PLN

KOKTAJLE:

1. Cosmopolitan - 15.38% ABV 38 PLN

Wódka / Triple Sec / Sok z żurawiny / Sok z limonki / Syrop cukrowy

2. Whisky Sour - 15,54% ABV 40 PLN

Chivas 12/ Syrop cukrowy / Sok z Limonki / Angostura / Białko vege

3. Negroni - 16.39% ABV 45 PLN

Roku / Wermut / Campari

4. Gimlet - 18,77 ABV 44 PLN

Gin Mare / Syrop cukrowy / Sok z limonki / Bitters rabarbarowy

5. Margarita - 20.90% ABV 42 PLN

Tequila 1800 / Cointreau / Sok z limonki

KOKTAJLE AUTORSKIE

1. AMOKY PALO SANTO - 25.64% ABV 40 PLN

The Deacon / Palo Santo / Angostura

2. WHITE MARY - 11.51% ABV 40 PLN

Wódka infuzowana nacią selera / Sok pomidorowy / Mleko /

Sos Worcestershire / Sok z Limonki / Sriracha

3. JUNGLE ORANGE MARTINI - 15.38% ABV 55 PLN

Don Papa Masskara / Domowa marmolada pomarańczowa / Cointreau /

Sok z limonki

4. KARMELOWY GRUNT - 10,30% ABV 42 PLN

Bottega Carmel / Planteray 3 / Sok z limonki / Białko vege

5. ARYSTOKRATA - 10.74% ABV 48 PLN

Gautier VS infuzowany borówką / Timbur Berry /

Piana z borówek / Czekolada / Sok z limonki / Syrop cukrowy

6. ESPRESSO CREMA – 2.41% ABV 42 PLN

Maria / Lody waniliowe / Piana waniliowa / Espresso

WÓDKA 40 ml:

- Reyka 40% 30 PLN
- Belvedere 40% 34 PLN
- Ciroc 40% 34 PLN
- Żubrówka Bison Grass 37,5% 26 PLN
- Cachaca Ipanema 38% 26 PLN
- Ostoya Czarna 40% 24 PLN
- Chopin 40% 38 PLN
- Czarna Olcha 40% 20 PLN

SINGLE MALT 40 ml:

- Macallan 12 yo 40% 60 PLN
- Macallan 15 yo 43% 80 PLN
- Macallan 18 yo 43% 150 PLN
- Highland Park 12 yo 40% 36 PLN
- Glen Scotia 10 yo 40% 32 PLN
- Glen Scotia 18 yo 46% 80 PLN
- Naked Malt 40% 30 PLN
- Loch Lomond 21 yo 46% 92 PLN
- Auchentoshan 12 yo 40% 32 PLN
- Dalmore 12 yo 40% 52 PLN
- Ardbeg Uigeadail 54,2% 60 PLN
- Bowmore 15 yo 43% 70 PLN
- Laphroaig 10 yo 40% 42 PLN
- Caol Ila 12 yo 43% 42 PLN
- Glenkinchie 12 yo 43% 32 PLN
- Talisker Wild Blue 48,2% 60 PLN
- Scapa 10 yo 48% 42 PLN
- Glenmorangie Quinta Ruban 46% 56 PLN
- Glenmorangie 18 yo 43% 90 PLN
- Glenmorangie Nectar Dor 46% 62 PLN

WHISKY / WHISKEY / BOURBON 40 ml:

- Bushmills 10 yo 40% 26 PLN
- Bushmills 21 yo 40% 92 PLN
- Elijah Craig 47% 34 PLN
- Woodford Reserve 43,2% 34 PLN
- Jack Daniels Single Barrel 50% 40 PLN
- Jack Daniels 40% 24 PLN
- Jameson 40% 24 PLN
- Maker's Mark 45% 26 PLN
- Chivas 12 yo 40% 24 PLN
- Chivas 18 yo 40% 52 PLN
- Chivas Ultis 40% 92 PLN
- Jahnny Walker 12 yo 40% 26 PLN
- Monkey Shoulder 40% 26 PLN
- The Deacon 40% 34 PLN
- Tullamore 12 yo 40% 26 PLN
- Tullamore 14 yo 41,3% 36 PLN
- Blanton's 51,5% 48 PLN

JAPONSKIE 40 ml:

- Nikka Coffey Grain 45% 42 PLN
- Yoichi 10 yo 45% 48 PLN
- Nikka From the Barrel 51,4% 36 PLN

KONIAK 40 ml:

- Gautier VS 40% 24 PLN
- Gautier VOSP 40% 28 PLN
- Gautier XO 40% 70 PLN

LIKIERY 40 ml:

• Bottega Caramel 17%	14 PLN
• Bottega Fior di Latte 15%	14 PLN
• Bottega Pistacchio 15%	14 PLN
• Amaretto Disaronno 28%	16 PLN
• Tia Maria 20%	16 PLN
• Southern Comfort 35,5%	14 PLN
• St. Germain 20%	22 PLN
• Chambord 16,5%	24 PLN
• Giffard Cherry Brandy 25%	14 PLN
• Giffard Poire William 25%	14 PLN
• Giffard Creme de Peche de Vigne 16%	14 PLN
• Luxardo Maraschino 32%	18 PLN
• Cointreau 40%	16 PLN
• Midori 20%	20 PLN
• Passoa 15%	14 PLN
• Aperol 11%	18 PLN
• Campari 25%	18 PLN
• Benedictine Dom 40%	20 PLN
• Italicus Bergamotto 20%	20 PLN
• Wenneker Creme de Cassis 15%	16 PLN

TEQUILA 40 ml:

• Clase Azur Plata 40%	60 PLN
• Clase Azur Reposado 40%	80 PLN
• 1800 Reposado 38%	22 PLN
• 1800 Silver Reserva 38%	22 PLN

GIN 40 ml:

- Nikka Coffey Gin 47% 32 PLN
- Citadella Gin de France 44% 28 PLN
- Gin Mare 42,7% 36 PLN
- Monkey 47 47% 41 PLN
- Roku 43% 28 PLN
- Beefeater 37,5% 24 PLN
- Fords 45% 26 PLN
- Hendricks Orbium 43,4% 31 PLN
- Ki No Bi Tea 45% 38 PLN

RUM 40 ml:

- Plantation 3 stars 41,2% 24 PLN
- Plantation Dark 40% 24 PLN
- Plantation OFTD 69% 30 PLN
- Kraken Black Spiced 40% 26 PLN
- Don Papa 40% 42 PLN
- Zacapa Centenario 40% 51 PLN
- Botucal Reserva Exclusiva 40% 36 PLN

WERMUT 40 ml:

- Carpano Bianco 14,9% 22 PLN
- Carpano Rosso 16% 22 PLN