

# ACANTI

R E S T A U R A C J A

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*



## DEGUSTACJA KAWIORU ANTONIUS 30g/340PLN

OSCIETRA 6-GWIAZDKOWA

DODATKI DO KAWIORU

OSTRYGA GILLARDEAU | SALSA JABŁKOWA | PIANKA  
CYTRYNOWA | CYTRYNA | KWAŚNA ŚMIETANA | BLINY

OSCIETRA TO KAWIOR Z JESIOTRA ROSYJSKIEGO (ACIPENSER  
GUELLENSTAEDTII). DOCENIANY PRZEZ SMAKOSZY NA CAŁYM  
ŚWIECIE. LEGENDARNY PRZYSMAK ARYSTOKRACJI.

MA WYJĄTKOWY, NASYCONY SMAK, Z LEKKĄ NUTĄ ORZECHA. KORALIKI  
IKRY MAJĄ KOLORY: SZARY, BRĄZOWY, OLIWKOWY LUB ŻŁOTY.  
PRZYGOTOWYWANY JEST TRADYCYJNĄ ROSYJSKĄ METODĄ  
„MALOSSOL”. ŚREDNICA ZIARNA POWYŻEJ > 3,0 MM



## DEGUSTACJA SERÓW REGIONALNYCH 300g/129pln

BUŁKA BRIOCHE | FIGI | ORZECHY WŁOSKIE | MIÓD | SUSZONA  
GRUSZKA

ZAPRASZAMY DO ŚWIATA GRODZISKICH SERÓW RZEMIEŚNICZYCH,  
GDZIE KAŻDY KAWAŁEK SERA TO WYJĄTKOWA PODRÓŻ DO KRAINY  
AUTENTYCZNYCH SMAKÓW. SER Y POWSTAJĄ Z PASJĄ I ODDANIEM,  
ŁĄCZĄC TRADYCYJNE METODY PRODUKCJI Z NOWOCZESNYM  
PODEJŚCIEM DO JAKOŚCI. POWSTAJĄ W GRODZISKU (OKOLICE ŁODZI)

# ● SPEKTAKL SMAKÓW - ACANTI ●

SKŁADA SIĘ Z 7 ROZKOSZY SZEFA KUCHNI MACIEJA PASZKA

MENU SKOMPONOWANE DLA DWÓCH OSÓB W CENIE 499PLN

---

## CZEKADEŁKO

OSTRYGA GILLARDEAU

SALSA JABŁKOWA | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA

## AKT I

TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ

SŁONINA LARDO | ŻÓŁTKO PLASTYCZNE | PIKLE | TRUFLA | BRIOCHE  
| MASŁO FENKUŁ

## AKT II

PIERÓG Z KOZIM SEREM

KASZA GRYCZANA | PIANKA GRZYBOWA | KREM KASZTANOWY

## AKT III

POMIDOROWA NA KISZONYCH POMIDORACH

OLIWA Z LIŚCIA LAUROWEGO | USZKA Z TRUFLĄ

## AKT IV

DELIKATNE KLUSKI Z ZIEMNIAKÓW A'LA CARBONARA

GUANCIALE | SER GROSER | RZEPAK TŁOCZONY NA ZIMNO | LIŚCIE  
JARMUŻU | ŻÓŁTKO

## AKT V

SCHAB IBERICO

PUDER GRZYBOWY | JABŁKO | POPCORN | DEMI GLACE | KROKIET |  
SELER | CYDR

## AKT VI

RABARBAR

KRUSZONKA Z PIERNIKA | LODY BAZYLIOWE | POPCORN ZE ŚWINI

## ● PRZYSTAWKI ●

---

TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ 63 PLN/200G

SŁONINA LARDO | ŻÓŁTKO PLASTYCZNE | PIKLE | TRUFLA | PIECZYWO |  
MASŁO FENKUŁ

OSTRYGA GILLARDEAU 38 PLN/SZT

SALSA JABŁKOWA | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA

KLUSKI ŚLĄSKIE Z CHORIZO I KREWETKAMI 49 PLN/150G

TRUFLA | SER GROSER | SZCZYPIOREK | CHILI | CZOSNEK

PIERÓG Z KOZIM SEREM 45 PLN/150G 

KASZA GRYCZANA | PIANKA GRZYBOWA | KREM KASZTANOWY

ŁOSOŚ SZKOCKI 62 PLN/150G

WODA POMIDOROWA | RZODKIEW BIAŁA | KAWIOR Z PSTRĄGA | RZEPAK |  
BRIOCHE | GUACAMOLE

SIEKANY POLSKI BURAK 49 PLN/200G 

SEREK WEGAŃSKI | ŻELKA BURACZANA | SŁONECZNIK | ORZECHY |  
RZODKIEWKA

## ● ZUPY ●

---

POMIDOROWA NA KISZONYCH POMIDORACH 34 PLN/250ML 

OLIWA Z LIŚCIA LAUROWEGO | USZKA Z TRUFLĄ

CEBULOWA NA TYMIANKU 34 PLN/250ML 

BRIOCHE | KARMELIZOWANA CEBULA | SER GROSER

## ● DANIA GŁÓWNE ●

---

### **ROSTBEF WOŁOWY SEZONOWANY 159 PLN/400G**

MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM | GRATIN ZIEMNIACZANY | PIECZARKA |  
BROKUŁ BIMBI | OLEJ RYDZOWY Z LNIANKI | MAJONEZ WASABI

### **RYBA TURBOT 145 PLN/300G**

MULE | MASŁO WĘDZONE | SELER | SOS SZAMPAŃSKI | PIANA TRUFLOWA

### **PERLICZKA FRANCUSKA 94PLN/300G**

ŻELKA GRUSZKOWA | KLUSKI Z CZARNYM CZOSNKIEM | KOZIA BRODA |  
SOS Z PALONEGO SIANA I KAWY

### **SCHAB IBERICO 89PLN/300G**

PUDER GRZYBOWY | JABŁKO | POPCORN | DEMI GLACE | KROKIET | SELER |  
CYDR

### **MAŚLANA BRIOCHE & PASTRAMI 74PLN/300G**

OGÓREK | MAJONEZ WĘDZONY | RUKOLA | ZIELONE JABŁKO | MUSZTARDA  
| MIÓD | FRYTKI

### **DELIKATNE KLUSKI Z ZIEMNIAKÓW A'LA CARBONARA 74PLN/300G**

GUANCIALE | SER GROSER | RZEPAK TŁOCZONY NA ZIMNO | LIŚCIE  
JARMUŻU | ŻÓŁTKO

### **RISOTTO SZAFRANOWE 79PLN/300G**

GROSZEK CUKROWY | SZPARAGI ZIELONE | GROSZEK | RZEPAK TŁOCZONY  
NA ZIMNO | WEGAŃSKI SER PARMEZAN

### **SALATKA Z TUŃCZYKIEM 69PLN/300G**

JABŁKO | LIMONKA | GROSZEK CUKROWY | RZODKIEWKA | OGÓREK |  
POMARAŃCZ

## ● DODATKI ●

---

MIX SAŁAT 28 PLN/100G 

SOK Z OLIWEK | OLIWA | GREMO | MALDON WĘDZONY

KALAFIOR GOTOWANY 17 PLN/150G 

MASŁO | PRAŻONA BUŁKA

GRUBE FRYTKI 25 PLN/350G 

KECZUP | MAJONEZ TRUFLOWY | SER GROSER

## ● DESERY ●

---

RABARBAR 35PLN/250G

KRUSZONKA Z PIERNIKA | LODY BAZYLIOWE | POPCORN ZE ŚWINI

BEZA 35PLN/200G 

MASCARPONE | ADWOKAT | MALINA | LODY CHAŁWOWO-KAWOWE

TARTA 35PLN/200G 

CHAŁWA PISTACJOWA | BORÓWKI | FRUŻELINA TRUSKAWKOWA | KREM  
PATISSIERE

## ● MENU DLA DZIECI ●

---

KREM POMIDOROWY 25PLN/200G 

GRZANKI | OLEJ RZEPAKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO

MAKARON RIGATONI 34PLN/240G 

POMIDORY SAN MARZANO | SER GROSER

STRIPSY Z KURCZAKA 37PLN/300G

GRUBE FRYTKI | SURÓWKA Z MARCHEWKI | KETCHUP

LODY TRUSKAWKOWE 28PLN/300G 

BORÓWKA | KRUSZONKA

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

DANIA WEGAŃSKIE 

DANIA WEGETARIAŃSKIE 

## ● NAPOJE ●

---

### LEMONIADY:

1) Cytryna/mięta	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
2) Mango / chilli	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
3) Truskawka / bazylia / miód	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN

### NAPOJE GAZOWANE:

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	250 ml	17 PLN
Woda Sanpellegrino	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 mięta	1000 ml	15 PLN

### HERBATA:

Dzbanek herbaty liściastej:

Czarna / earl grey / zielona / miętowa / owocowa

370 ml 19 PLN

### KAWA:

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

## 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

## 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
- Jim Beam Double Oak 43% 24 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% 34 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% 18 PLN
- Italicus Bergamotto 20% 20 PLN
- Wenneker Creme de Cassis 15% 16 PLN

### TEQUILA 40ml:

- 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% 28 PLN
- Citadella Gin de France 44% 24 PLN
- Gin Mare 42,7% 32 PLN
- Monkey 47 47% 38 PLN
- Roku 43% 26 PLN
- Beefeater 37,5% 24 PLN
- Fords 45% 26 PLN
- Hendricks Orbium 43,4% 27 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% 44 PLN
- Botucal Reserva Exclusiva 40% 36 PLN

### WERMUT 40ml:

- Carpano Bianco 14,9% 20 PLN
- Carpano Rosso 16% 20 PLN