

Przystawki		Dania Główne	
Starters		Main Courses	
Tuńczyk (90g) / papryka / bergamotka / szczypior / szalotka	82	Sandacz wiślany (150g) / por / assiette z pietruszki / velouté rybne	89
Tuna (90g) / bell pepper / bergamot / chives / shallot		Wiśła river zander / leek / parsley textures / fish velouté	
Krewetki tygrysie (5szt) / masło palone / chili / limonka / brioche	72	Skrei (160g) / skorzonera / kalafior / szparagi morskie / beurre noisette	129
Tiger prawns / brown butter / chili / lime / brioche		Skrei - Winter cod / salsify / cauliflower / sea asparagus / brown butter	
Śledź (120g) / grzanka żytnia / jabłko / oliwa koper / sos tatarski / sałatka z ziół	45	Perliczka (220g) / kasztan / kalafior / orzech laskowy / gruszka / szczypior / sos suprême	95
Herring (120g) / rye toast / apple / dill oil / tartar sauce / herb salad		Guinea fowl / chestnut / cauliflower / hazelnut / pear / chives / sauce suprême	
Tatar z polędwicy wołowej (90g) / kapary / żółtko / majonez borowikowy / chips chlebowy	87	Comber z jelenia (190g) / pasztet z grzybów / topinambur / grzyby / jus drobiowy	125
Beef tenderloin tartare / capers / egg yolk / porcini mayonnaise / bread crisps		Venison loin / mushroom pâté / Jerusalem artichoke / mushrooms / poultry jus	
Pieczone buraki / ser Pijana Koza / melasa / malina	54	Kotlet pożarski (220g) / purée ziemniaczane / mizeria / sałata / koperek	69
Roasted beetroots / drunken goat cheese / molasses / raspberry		Breaded chicken cutlet / mashed potatoes / cucumber salad / lettuce / dill	
Sałata cesar / sos cesar / anchois / grzanka / ser Grana Padano	56	Karkówka ze świni Duroc (220g) / purée ziemniaczane / kiszone warzywa / sos własny	92
Caesar salad / caesar dressing / anchovies / crouton / Grana Padano		Duroc pork neck / mashed potatoes / fermented vegetables / house jus	
+ pierś z kurczaka (150g) + chicken breas	64	Udko z zająca confit (150g) / dynia / brukselka / borówka / sos porto	85
+ krewetki tygrysie (4szt) + tiger prawns		Rabbit leg confit / pumpkin / Brussels sprouts / blueberry / port sauce	
Talerz wyselekcjonowanych serów (150g) / grissini / oliwa / ocet balsamiczny	75	Stek sezonowany / warzywa z grilla / purée ziemniaczane / sos demi glace	64/100g
Selection of Fine Cheeses (150g) / grissini / olive oil / balsamic vinegar		Dry - aged steak / grilled vegetables / mashed potatoes / demi-glace sauce	
Zupy			
Soups			
Homarowa / krewetka / jesiotr / Kapusta / kwaśna śmietana	49	Polędwica wołowa z Urugwaju (200g) / warzywa z grilla / purée / sos demi glace	145
Lobster soup / shrimp / sturgeon / cabbage / sour cream		Dry - aged Uruguay beef tenderloin / grilled vegetables / mashed potatoes / demi-glace sauce	
Rosół z drobiowo-wołowy / makaron / warzywa	39	Burger wołowy (200g) / sos paprykowy / pikle / krążki cebulowe / frytki / boczek / ser cheddar / sałata	75
Clear chicken and beef broth / noodles / vegetables		Beef burger / peppers sauce / pickles / onion rings / chips / bacon / cheddar cheese / lettuce	
Krem z młodej kapusty / olej chorizo / lardo / brukselka karmelizowana	38	Spaghetti aglio oglio / ser Grana Padano	54
Cream of young cabbage / chorizo oil / lardo / caramelized Brussels sprouts		Spaghetti aglio olio / Grana Padano	
		+ krewetki (4szt) + Tiger prawns	82

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill
Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN
Lista alergenów dostępna jest na końcu menu The list of allergens is available at the end of the menu

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill
Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN
Lista alergenów dostępna jest na końcu menu The list of allergens is available at the end of the menu

Desery <i>Desserts</i>		Menu degustacyjne <i>Tasting menu</i>	229
Tarta z kremem pistacjowym / karmelowy ganache / sorbet z limonki	39	Set I	
<i>Tart / pistachio cream / caramel ganache / lime sorbet</i>		Amuse bouche	
Ganache czekoladowy / krystalizowana czekolada / żel z mięty / lody malinowe	39	Pierwszy epizod / First episode	
<i>Chocolate ganache / crystallized chocolate / mint gel / raspberry ice cream</i>		Tatar z polędwicy wołowej / kapary / musztarda / szalotka / ogórek / żółtko / majonez borowikowy / chips chlebowy <i>Beef tenderloin tartare / capers / mustard / shallot / cucumber / egg yolk / porcini mayonnaise / bread crisps</i>	
Sernik baskijski / słony karmel / konfitura z pomarańczy / marakuja	36	Intermezzo	
<i>Cheesecake / salted caramel / orange marmalade / passion fruit</i>			
		Drugi epizod / second episode	
		Udko z zająca confit / dynia / brukselka / borówka / sos porto	
		<i>Rabbit leg confit / pumpkin / Brussels sprouts / blueberry / port sauce</i>	
		Pre-dessert	
		Trzeci epizod / third episode	
		Tarta z kremem pistacjowym / karmelowy ganache / sorbet z limonki	
		<i>Tart / pistachio cream / caramel ganache / lime sorbet</i>	
		Set II	
		Amuse bouche	
		Pierwszy epizod / First episode	
		Pieczone buraki / ser Pijana Koza / melasa / malina	
		<i>Roasted beetroots / drunken goat cheese / molasses / raspberry</i>	
		Intermezzo	
		Drugi epizod / second episode	
		Skrei (160g) / skorzonera / kalafior / szparagi morskie / beurre noisette	
		<i>Skrei - Winter cod / salsify / cauliflower / sea asparagus / brown butter</i>	
		Pre-dessert	
		Trzeci epizod / third episode	
		Sernik baskijski / słony karmel / konfitura z pomarańczy / marakuja	
		<i>Cheesecake / salted caramel / orange marmalade / passion fruit</i>	
Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób <i>For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill</i>		Ostatnie zamówienie kolacji degustacyjnej 20:00 <i>The last seating for the tasting menu is at 8:00 PM.</i>	
Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN <i>Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN</i>		Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób <i>For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill</i>	
Lista alergenów dostępna jest na końcu menu <i>The list of allergens is available at the end of the menu</i>		Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN <i>Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN</i>	
		Lista alergenów dostępna jest na końcu menu <i>The list of allergens is available at the end of the menu</i>	