

Przystawki

Starters

Gravlax z troci (90g) / tapenada z oliwek / cytrusy / maślanka / pietruszka 82

Trout gravlax / olives tapenade / citron / buttermilk / parsley

Krewetki tygrysie (6szt) / masło palone / chili / limonka / focaccia / kawior 79

Tiger prawns / brown butter / chili / lime / focaccia / caviar

Śledź (120g) / grzanka żytnia / jabłko / oliwa koper / sos tatarski / sałatka z ziół 49

Herring / rye toast / apple / dill oil / tartar sauce / herb salad

Tatar z polędwicy wołowej (90g) / żółtko / dereń / pikle / szczypior / kapary / musztarda 87

Beef tenderloin tartare / egg yolk / dogwood fruits / pickled / chives / capers / mustard

Szparagi małosolne / labneh / pistacje / Serano / ser Grana Padano / świeże zioła 65

Lightly salted asparagus / labneh / pistachios / Serano ham / Grana Padano cheese / fresh herbs

Sałata ceszar / sos ceszar / anchois / focaccia / ser Grana Padano 56

Caesar salad / caesar dressing / anchovies / focaccia / Grana Padano cheese

+ pierś z kurczaka (150g) + chicken breas 64

+ krewetki tygrysie (4szt) + tiger prawns 82

Sernik ziemniaczany / wędzony ser / galaretka ponzu / kawior Antonius 6* Siberian 65

Potatoes cheesecake / smoked white cheese / ponzu jelly / Antonius 6 Siberian caviar*

Zupy

Soups

Homarowa / krewetka / jesiotr / Kapusta / kwaśna śmietana 49

Lobster soup / shrimp / sturgeon / cabbage / sour cream

Rosół z drobiowo-wołowy / makaron / warzywa 39

Clear chicken and beef broth / noodles / vegetables

Gazpacho / chleb żytni / pomidory cherry / lody z kwaśnej śmietany 35

Gazpacho / rye bread / cherry tomatoes / sour cream ice cream

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

Dania Główne

Main Courses

Sandacz wiślany (150g) / por / assiette z pietruszki / velouté rybne 89

Wisła river zander / leek / parsley textures / fish velouté

Troć wędrowna (150g) / mirepoix / szczypiorek / chips z tapioki / ikra z pstrąga / miso 95

Sea trout / mirepoix / chives / tapioca chips / trout roe / miso

Mule / vongole / nduja / fenkuł / seler naciowy / białe wino / focaccia 98

Mussels / clams / nduja / fennel / celery / white wine / focaccia

Pierś z kurczaka kukurydzianego (150g) / makaron orzo / groszek cukrowy / groszek / bimi / fasola edamame / orzechy pekan / jus drobiowy 69

Corn-fed chicken breast / orzo pasta / sugar snap peas / green peas / bimi broccoli / edamame beans / pecan nut crumble / chicken jus

Comber jagnięcy (150g) / marchew / fasolka szparagowa / cukinia / lody z kwaśniej śmietany / sos z pszenicznego piwa 135

Lamb loin / carrot / green beans / zucchini / sour cream ice cream / wheat beer sauce

Bażant (180g) / cykoria / agrest / sos z białego wina 94

Pheasant / chicory / gooseberry / white wine sauce

Schab Duroc (450g) / młoda kapusta / ziemniak w popiele / sos cydrowy 89

Duroc pork loin / cabbage / ash-roasted potatoes / cider sauce

Stek sezonowany / warzywa z grilla / purée ziemniaczane / sos demi glace 49/100g

Dry - aged steak / grilled vegetables / mashed potatoes / demi-glace sauce

Polędwica wołowa (200g) / czosnek / puree ziemniak / foie gras / trufla / sos café crème 169

Dry - aged beef tenderloin garlic / mashed potatoes / foie gras / truffle / café crème sauce

Burger wołowy (200g) / sos paprykowy / pikle / krążki cebulowe / frytki / boczec / ser cheddar / sałata 75

Beef burger / peppers sauce / pickles / onion rings / chips / bacon / cheddar cheese / lettuce

Rigatoni / sos pomidorowy / świeże zioła / chips z maślanki 59

Rigatoni / tomato sauce / fresh herbs / buttermilk chips

+ krewetki (4szt) + Tiger prawns 84

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 *Desserts*

Ganache biała czekolada / topinambur / sorbet owoce leśne / limonka 39

White chocolate ganache / Jerusalem artichoke / forest berry sorbet / lime

Rabarbar / espuma kokosowa / karmel kokosowy / lody malinowe / czarny bez 39

Rhubarb / coconut espuma / coconut caramel / raspberry ice cream / elderberry

Sernik baskijski / słony karmel / konfitura z pomarańczy / marakuja 39

Cheesecake / salted caramel / orange marmalade / passion fruit

Menu dla dzieci *Children's Menu*

Krem z pomidorów / kluski 25

Tomato cream soup / dumplings

Rosół z kury / makaron 25

Chicken broth / pasta

Burger z kurczakiem (120g) / frytki 32

Chicken burger / French fries

Dorsz gotowany na parze (140g) / frytki / gotowana marchewka 36

Cod / fries / carrots

Pierś z kurczaka (120g) / puree z ziemniaka / gotowane warzywa 32

Chicken breast / mashed potatoes / cooked vegetables

Makaron (150g) / sos pomidorowy lub z emulsją maślaną 28

Pasta / tomato sauce or with butter emulsion

Lody waniliowe / kruche ciastko / sos owocowy 26

Vanilla ice cream / shortbread cookie / fruits sauce

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*

Menu degustacyjne *Tasting menu*

229

Set I Amuse bouche

Pierwszy epizod / First episode

Tatar z polędwicy wołowej / żółtko / dereń / pikle / szczypior / kapary / musztarda

Beef tenderloin tartare / egg yolk / dogwood fruits / pickled / chives / capers / mustard

Intermezzo

Drugi epizod / second episode

Comber jagnięcy / marchew / fasolka szparagowa / cukinia / lody z kwaśniej śmietany / sos z pszenicznego piwa

Lamb loin / carrot / green beans / zucchini / sour cream ice cream / wheat beer sauce

Pre-dessert

Trzeci epizod / third episode

Ganache biała czekolada / topinambur / sorbet owoce leśne / limonka

White chocolate ganache / Jerusalem artichoke / forest berry sorbet / lime

Set II Amuse bouche

Pierwszy epizod / First episode

Szparagi małosolne / labneh / pistacje / Serano / ser Grana Padano / świeże zioła

Lightly salted asparagus / labneh / pistachios / Serano ham / Grana Padano cheese / fresh herbs

Intermezzo

Drugi epizod / second episode

Sandacz wiślany / por / assiette z pietruszki / velouté rybne

Wisła river zander / leek / parsley textures / fish velouté

Pre-dessert

Trzeci epizod / third episode

Rabarbar / espuma kokosowa / karmel kokosowy / lody malinowe / czarny bez

Rhubarb / coconut espuma / coconut caramel / raspberry ice cream / elderberry

Ostatnie zamówienie kolacji degustacyjnej 20:00 *The last seating for the tasting menu is at 8:00 PM.*

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*