

Przystawki		Dania Główne	
Starters		Main Courses	
Śledź (120g) / grzanka żytnia / jabłko / oliwa koperkowa / sos tatarski / sałatka z ziół	49	Sandacz wiślany (150g) / por / assiette z pietruszki / velouté rybne	89
Herring / rye toast / apple / dill oil / tartar sauce / herb salad		Wisła river zander / leek / parsley textures / fish velouté	
Tatar z troci wędrownej (90g) / pikle / limonka / sos sojowy / kwaśna śmietana	75	Troć wędrowna (150g) / mirepoix / szczypiorek / chips z tapioki / ikra z pstrąga / miso	95
Sea trout tartare / pickles / lime / soy sauce / sour cream		Sea trout / mirepoix / chives / tapioca chips / trout roe / miso	
Krewetki tygrysie (6szt) / masło palone / chili / limonka / focaccia / ikra z pstrąga	79	Mule / vongole (900g) / nduja / fenkuł / seler naciowy / białe wino / focaccia	98
Tiger prawns / brown butter / chili / lime / focaccia / trout roe		Mussels / clams / nduja / fennel / celery / white wine / focaccia	
Tatar z polędwicy wołowej (90g) / żółtko / dereń / pikle / szczypior / kapary / musztarda	87	Pierś z kurczaka kukurydzianego (150g) / makaron orzo / groszek cukrowy / groszek / bimi / fasola edamame / orzechy pekan / jus drobiowy	69
Beef tenderloin tartare / egg yolk / dogwood fruits / pickled / chives / capers / mustard		Corn-fed chicken breast / orzo pasta / sugar snap peas / green peas / bimi broccoli / edamame beans / pecan nut crumble / chicken jus	
Kurki / bób / edamame / emulsja maślana / szczypiorek	59	Comber jagnięcy (150g) / marchew / fasolka szparagowa / cukinia / lody z kwaśniej śmietany / sos z pszenicznego piwa	135
Chanterelles / broad beans / edamame / butter emulsion / chives		Lamb loin / carrot / green beans / zucchini / sour cream ice cream / wheat beer sauce	
Pierogi ruskie / twaróg wędzony / ziemniaki / palone masło / szalotka	49	Schab Duroc (450g) / młoda kapusta / ziemniak w popiele / sos cydrowy	89
Ruthenian-style pierogi / smoked curd cheese / potatoes / brown butter / shallot		Duroc pork loin / cabbage / ash-roasted potatoes / cider sauce	
Salata cezarska / sos cezarski / anchois / focaccia / ser Grana Padano	56	Stek sezonowany / warzywa z grilla / purée ziemniaczane / sos demi glace	49/100g
Caesar salad / caesar dressing / anchovies / focaccia / Grana Padano cheese		Dry - aged steak / grilled vegetables / mashed potatoes / demi-glace sauce	
+ pierś z kurczaka (150g) + chicken breas	64	Polędwica wołowa (200g) / czosnek / puree ziemniak / foie gras / trufla / sos café crème	169
+ krewetki tygrysie (4szt) + tiger prawns	82	Dry - aged beef tenderloin garlic / mashed potatoes / foie gras / truffle / café crème sauce	
Zupy		Burger wołowy (200g) / sos paprykowy / pikle / krążki cebulowe / frytki / boczec / ser cheddar / sałata	75
Soups		Beef burger / peppers sauce / pickles / onion rings / chips / bacon / cheddar cheese / lettuce	
Homarowa / krewetka / kapusta / kwaśna śmietana	49	Rigatoni / sos pomidorowy / świeże zioła / chips z maślanki	59
Lobster soup / shrimp / cabbage / sour cream		Rigatoni / tomato sauce / fresh herbs / buttermilk chips	
Rosół z drobiowo-wołowy / makaron / warzywa	39	+ krewetki (4szt) + Tiger prawns	84
Clear chicken and beef broth / home-made pasta / vegetables			

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 *Desserts*

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

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

Kogiel mogiel / owoce / kruszonka 36

Egg yolk cream (Kogel Mogel) / fruits / crumble

Sernik baskijski / słony karmel / konfitura z pomarańczy / sorbet z marakui 39

Cheesecake / salted caramel / orange marmalade / passion fruit sorbet

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 troci wędrownej / pikle / limonka / sos sojowy / kwaśna śmietana

Sea trout tartare / pickles / lime / soy sauce / sour cream

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

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

Sandacz wiślany / por / assiette z pietruszki / velouté rybne

Wisła river zander / leek / parsley textures / fish velouté

Pre-dessert

Trzeci epizod / third episode

Kogiel mogiel / owoce / kruszonka

Egg yolk cream (Kogel Mogel) / fruits / crumble

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*