

Menu Degustacyjne • 6 dań **299** • Selekcja 6 win **229**

chleb & masło  
selekcja smaków  
pstrąg • arbuz • ostryga • jabłko  
ricotta • miód • orzechy pini • bazylia  
węgorz • ziemniak • mak • jagoda kamczacka  
turbot • sałata pekińska • zielona fasolka • agrest  
gołąb • kukurydza • dymka • owies • czereśnia  
zsiadłe mleko • sezam • owoce leśne • czekolada  
petit four

\* menu jest serwowane dla wszystkich gości przy stoliku, zamówienia na menu degustacyjne przyjmujemy do godziny 20:00.

Menu a la carte

#### PRZYSTAWKI

chleb & masło **6 / 12**  
ostryga fine de claire n°2 • cytryna • sos mignonette **16 / szt.**  
ostryga grevelingen creuse n°2 • cytryna • sos mignonette **20 / szt.**  
czerwona kapusta • maślanka • nerkowiec • kwiat czarnego bzu **36**  
tatar wołowy • lubczyk • gorczyca • shimeji **39**  
zupa rybna • ośmiornica • fenkuł • limonka **44**  
kaszanka • kalmar • porzeczka • orzech laskowy **46**  
węgorz • ziemniak • mak • jagoda kamczacka **53**  
linguine • krab • kiszona cytryna • bisque **57**  
foie gras • rabarbar • krwista pomarańcza • biały szparag **67**  
krab • rzepa • migdał • yuzu **88**  
kawior Antonius Siberian 6 - gwiazdkowy 30g • bliny **280**

#### DANIA GŁÓWNE

pierogi z wołowiną • żurawina • kiszona kapusta • shiitake **44**  
mielone z jelenia • puree ziemniaczane • ogórek małosolny • pomidor **56**  
sandacz • dziki brokuł • por • prosecco • miso **86**  
presa • bób • kapusta • papryka padron **88**  
połędwica wołowa • foie gras • ziemniak • trufla • sos madera **149**  
gołąb • kukurydza • dymka • owies • czereśnia **219**  
stek sezonowany • ziemniak • grillowana sałata rzymska • pikle:  
• rib eye **129 zł**  
• rib eye sezonowany 28 dni **169 zł**  
• wagyu A5 **100 g/299 zł**

#### DESERY

beza • malina • tymianek **24**  
solony karmel • wanilia • imbir • kruszonka **29**  
kawa • mascarpone • truskawki **34**