

MENU



Czwartek/ Thursday
06.09.2018

PRZYSTAWKI / STARTERS

Zupa grzybowa z lanymi kluskami Polish mushroom soup with noodles	25
Sałatka grecka Greek salad	23
Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem /20 min./ Roast bone marrow & parsley salad with grilled bread /20 min./	29
Własnego wyrobu kaszanka z puree chrzanowym i jajkiem sadzonym Home-made black pudding with horseradish puree and fried egg	29
Butchery tatar wołowy Butchery beef tartare	34
Własnego wyrobu kiełbaski jagnięce z ragout z soczewicy Home-made lamb sausages with lentils ragout	35
Mozzarella di Buffala z pomidorami i pesto bazyliowym Mozzarella di Buffala with tomato and basil pesto	45
Parfait z Foie Gras z marmoladą z czerwonej cebuli Foie Gras parfait with red onion marmalade	45
Carpaccio z polędwicy wołowej z majonezem truflowym Beef carpaccio with truffles mayonnaise	48
Tatar z tuńczyka z awokado Tuna tartar with avocado	49
Smażone borowiki z natką pietruszki Pan-fried porcini mushrooms with parsley	55
Przegrzebki z 'boudin noir' i karmelizowanym jabłkiem Seared scallops with 'boudin noir' & caramelized apple	59
Grillowana ośmiornica z czarnymi oliwkami i pieczoną papryką Grilled octopus with black olives & roasted peppers	69

Dla stolików 6-osobowych i większych doliczamy 12,5% serwisu./ For parties of 6 and above 12.5% of service will be added.

Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Allergen menu available on request