



Przystawki / Starters

Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem
Roast bone marrow & parsley salad with grilled bread

Butchery tatar wołowy
Butchery beef tartar

Krokiety z żeber wołowych z sosem harissa
Short ribs crougetes with harissa sauce

Tatar z tuńczyka z awokado
Tuna tartar with avocado

Sałatka z pieczonego w soli buraka z kozim serem
Salt baked beetroot salad with goats cheese

Z naszego pieca Bertha / From the Bertha Oven

Polędwica wołowa z ziemiaczanym gratin, szpinakiem i truflami
Aged beef fillet with gratin potato, spinach & truffles

Comber jagnięcy z soczewicą i sezonowym warzywami
Rack of lamb with lentils and seasonal vegetables

Rib Eye stek / Polska sezonowany na sucho przez 28 dni / z sosem bearnaise i frytkami
Rib Eye steak / Poland dry aged for 28 days / with bearnaise sauce and home-made chips

Grillowany filet z tuńczyka z sałatką a la Nicoise
Grilled tuna filet with salad a la Nicoise

Desery / Desserts

Waniliowe crème brûlée
Vanilla crème brûlée

Czekoladowy fondant z malinowym puree
Chocolate fondant with raspberry purée