



Przystawki / Starters

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

Carpaccio z polędwicy wołowej z majonezem truflowym
Beef carpaccio with truffles mayonnaise

Śledź marynowany w oleju lnianym z ziemniakiem pieczonym w piecu Bertha
Herring marinated in linsed oil with potato roasted in Bertha oven

Tatar z tuńczyka z ogórkiem i majonezem Wasabi
Tuna tartar with cucumber and Wasabi mayonnaise

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 ziemniaczanym gratin, szpinakiem i truflami
Aged beef fillet with gratin potato, spinach & truffles

Teres Major /USA Prime, Czarny Angus/ puree ziemniaczane, zielona fasolka, sos bordelaise
Teres Major /USA Prime, Black Angus/ mashed potatoes, green beans, bordelaise sauce

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

Sola Dover meuniere z zieloną fasolką
Dover Sole meuniere with green beans

Desery / Desserts

Waniliowe crème brûlée
Vanilla crème brûlée

Czekoladowy fondant z malinowym puree
Chocolate fondant with raspberry purée