



### **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*

Parfait z Foie Gras z marmoladą z czerwonej cebuli  
*Foie Gras parfait with red onion marmalade*

Sałatka z pomidora malinowego z kozim serem  
*Raspberry tomato and goats cheese salad*

### **Z naszego pieca Bertha / From the Bertha Oven**

Rump stek /USA Prime, Czarny Angus/ z zieloną fasolką i sosem bearnaise  
*Rump steak /USA Prime, Black Angus/ with green beans and bearnaise sauce*

Polędwica wołowa z młodym ziemniakiem, szpinakiem i sosem madera  
*Aged beef fillet with young potato, spinach and madeira 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*

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

### **Desery / Desserts**

Waniliowe crème brûlée  
*Vanilla crème brûlée*

Czekoladowy fondant z malinowym puree  
*Chocolate fondant with raspberry purée*