

## PRZYSTAWKI

<b>Ślimaki polskie (6 szt.)</b> masło / czosnek / parmigiano reggiano 24 m-ce	/46,-
<b>Kaszanka swojska</b> bocznik / masło / czosnek / cebula	/48,-
<b>Tatar z dojrzewającej wołowiny</b> majonez truflowy / pikle	/59,-
<b>Kofty jagnięce</b> masło / czosnek / pietruszka	/59,-
<b>Carpaccio z japońskiej wołowiny Wagyu</b> sól Maldon / oliwa / świeży pieprz	/95,-
<b>Kalmar z boczniakiem</b> szpinak / pomidor / czosnek	/48,-
<b>Krewetki w białym winie</b> masło / cebula / czosnek / chilli	/64,-
<b>Krewetki po tajsku</b> kokos / limonka / chili	/69,-
<b>Tatar z tuńczyka błękitnego</b> mango / wakame / por / chilli	/78,-
<b>Sashimi z tuńczyka błękitnego</b> wasabi / sos sojowy / chilli	/98,-
<b>Kawior z jesiotra rosyjskiego</b> bliny / kwaśna śmietana	/440,-
<b>Kawior z jesiotra syberyjskiego</b> bliny / kwaśna śmietana	/380,-
<b>Sajgonki</b> makaron ryżowy / warzywa / kolendra	/49,-
<b>Ostrygi Fine de Claire 3 szt.</b> limonka	/47,-

## ZUPY

<b>Zupa tajska</b> krewetka / mleko kokosowe / kolendra	/39,-
<b>Rosół ze swojskiej kury</b> makaron / pietruszka / marchewka	/29,-
<b>Zupa dnia</b> prosimy zapytać kelnera :)	

## DANIA GŁÓWNE

### Makaron świeżo robiony z krewetkami

czosnek / wino / chili / pomidory

/66,-

### Ravioli borowikowe

ricotta / szpinak / polędwica wieprzowa

/78,-

### Kaczka swojska

podsmażane kluseczki truflowe / złota reneta / sos cytrusowy

/69,-

### Golonka swojska z kością

kapusta z grzybami leśnymi / chrzan

/95,-

## HOMARY, RYBY I OWOCE MORZA

### Homar świeżo wylowiony

przyrządzany na zamówienie według życzenia

1kg/450,-

### Dorada

cytryna / sałata lodowa / sos sezamowy

/95,-

### Ośmiornica Kraken

podsmażane kluseczki truflowe / sos pomarańczowy / chilli

/120,-

### Mule Hiszpańskie z Rías Baixas

- cała muszla (1kg)
  - połówki muszli selekcjonowane (0,5 kg)
- białe wino / czosnek / masło

1kg/99,-

0,5kg/130,-

## DANIA Z OGNIA I STEKI

### Jagnięce comberki

160,-

### Wagyu wołowina japońska (według gramatury) - min. 200g

100g/280,-

### Polędwica argentyńska Black Angus

200g/180,-

### Tomahawk Black Angus

1kg/360,-

### Antrykot Ribeye Black Angus

200g/140,-

*Każde danie z ognia podajemy z podsmażanymi kluseczkami truflowymi, sałatą rzymską i sosem pieprzowym.*

### Patera mięs z ognia 390,-

comberki jagnięce, kofta jagnięca, stek z antrykotu Black Angus, ser cypryjski halloumi, oliwki kalamata, podsmażane kluseczki truflowe, sałata lodowa

### Patera owoców morza 390,-

ośmiornica, krewetki tygrysie, mule galicyjskie, chipsy krewetkowe, chipsy chilli, ostrygi Fine de Claire



## DESERY

Crème brûlée	/29,-
Czekoladowy crunchy	/29,-
Tiramisu	/38,-
Lody pistacjowe	/38,-

## DANIA DLA DZIECI

Fingery z kurczaka z frytkami	/240,-
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym	/240,-

*Cena dla grzecznych dzieci podlega negocjacji do 29,-  
Natomiast dzieci pozostawione bez opieki oddajemy  
do ZOO.*

*W naszej kuchni gości prawdziwy ogień.*

*chef cook Anna Strazińska*

Wykaz alergenów znajduje się u obsługi restauracji. Przed złożeniem zamówienia należy poinformować o alergii pokarmowej.