

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej, piklowane kurki, żółtko, majonez musztardowy, cebulka perłowa	150g	69 zł
Siekana polędwica z tuńczyka marynowana w cytrusach, rzodkiew daikon, grzyby shimeji, chrupiące awokado, majonez krewetkowy	150 g	59 zł
Mozzarella di Bufala Campana, konfitura pomidorowa, oliwki, focaccia, pesto bazyliowe	160 g	48 zł
Karmelizowana dynia, mus z koziego sera, chutney z pigwy, chipsy warzywne, mikro zioła	150 g	39 zł
Deska dojrzewających serów i wędlin, hiszpańskie oliwki, marynowane karczochy, suszony pomidor, bagietka	350 g	67 zł

Do każdej przystawki serwujemy pieczywo / masło / oliwę z oliwek

ZUPY

Pomidorowy bulion rybny, krewetki, małże, kalmary, oliwa z selera naciowego	300 g	32 zł
Consommé grzybowe, flan truflowy, spaghetti warzywne	250 g	29 zł

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej, duszona wołowina z musztardą francuską, chrupiący ziemniak z kwaśną śmietaną i truflą, faszerowane papryczki padrón, sos demi-glace	350 g	130 zł
Kurczak kukurydziany supreme panierowany w panko, purée ziemniaczane, dziki brokuł, karmelizowane warzywa, jus z pieczonego kurczaka z tymiankiem	360 g	66 zł
Comber z królika z duxelles grzybowym, terrina z królika z morelą, gratin z marchewki, krolek ziemniaczany z estragonem, jus z królika i winogron	320 g	72 zł
Stek z tuńczyka, krewetki, mule w emulsji pomidorowej, kapary, focaccia z konfiturą z chorizo, mikro zioła	300 g	99 zł
Ravioli z ricottą i pieczonymi ziemniakami, świeża trufła, suszony pomidor cherry, chrust ziemniaczany, emulsja winno-maślana	330 g	65 zł
Stek z kalafiora, falafel, purée z kalafiora z tonką, pikle, Beurre Blanc z syropem z kwiatu czarnego bzu, smażone kapary	300 g	46 zł

DESERY

Karmelizowane mango i marakuja, mus yuzu, żelka egzotyczna, chantilly waniliowy, sablé migdałowe	120 g	29 zł
Mus czekoladowy, galaretka wiśniowa, ganache czekoladowy z rumem, chrupka karmelowa	120 g	29 zł