

# M E N U

---

*jesień - zima 2022*

OREGANO  
*and wine*

## PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej, chrupiący ziemniak, żółtko, marynowane kurki, majonez truflowy	<b>55 zł</b>
Pâté z kaczych wątróbek, foie gras z koniakiem, galaretka z dyni, mirabelka, marynowany burak	<b>38 zł</b>
Filet z makreli, smażona wątróbka z dorsza, puree pomidorowe, prażynki ryżowe, piana pomidorowa	<b>36 zł</b>
Sernik z koziego sera, biszkopt dyniowy, pigwa, domowe pikle, mikro zioła	<b>36 zł</b>
Warzywa w tempurze, piklowany ogórek, chipsy z ziemniaka, wegański sos aioli	<b>30 zł</b>
Deska dojrzewających serów i wędlin, hiszpańskie oliwki, marynowane karczochy, suszony pomidor, bagietka	<b>62 zł</b>
Do każdej przystawki serwujemy pieczywo / masło / oliwy smakowe	

## ZUPY

Consommé z pieczonych warzyw, kolorowe pomidory, ricotta, bazylia	<b>23 zł</b>
Krem z raków aromatyzowany koniakiem, sernik z jesiotra, szyki rakowe, oliwa koperkowa	<b>29 zł</b>

## DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej, peklowana wołowina, faszerowany ziemniak, papryczki padrón, demi-glace z białym pieprzem	<b>119 zł</b>
Górka cielęca sous-vide, gicz duszona w Porto, krokiet ziemniaczany z grzybami, buraczki z chrzanem, dziki brokuł, puree z pasternaka	<b>99 zł</b>
Filet z perliczki w panierce panko, glazurowane udko sous-vide, ziemniaki puree z grzybami i szalotką, piklowany burak, dyniowy falafel, jus z czerwoną porzeczką	<b>85 zł</b>
Filet z jesiotra, risotto z ziemniaka, piklowany karczoch, dziki brokuł, sos holenderski z mirabelką	<b>87 zł</b>
Domowy makaron tagliatelle z chorizo, krewetki, ośmiorniczka, mule, kalmary, pomidory pelati, ser Grana Padano	<b>54 zł</b>
Tortellini z musem z sandacza, szynki rakowe, koper włoski, sos szafranowy, kawior, szczypiorek	<b>58 zł</b>
Kopytka dyniowe, emulsja winno-maślana z octem z kwiatu czarnego bzu, piklowany kalafior, warzywa w tempurze, piana z sera Pecorino Romano	<b>44 zł</b>

## DESERY

Brownie czekoladowe, chantilly z białej czekolady, sorbet wiśniowy, beza	<b>27 zł</b>
Mus gruszkowy, mirabelka, biszkopt migdałowy, kruszonka kakaowa	<b>25 zł</b>