

MENU



Środa / Wednesday
15.08.2018

PRZYSTAWKI / STARTERS

Gazpacho pomidorowe Tomato gazpacho	19
Galaretka wieprzowa z sałatką z ogórków Home-made pork jelly with cucumber salad	22
Sałatka grecka Greek salad	23
Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem /20 min./ Roast bone marrow & parsley salad with grilled bread /20 min./	29
Własnego wyrobu kaszanka z jajkiem w koszulce i sałatką z jabłka Home-made black pudding with poached egg and apple salad	29
Młody ziemniak z ogniska z zsiadłym mlekiem i czarną truflą Fire-roasted young potato with sour milk and black truffle	32
Butchery tatar wołowy Butchery beef tartare	34
Mozzarella di Buffala z pomidorami i pesto bazyliowym Mozzarella di Buffala with tomato and basil pesto	45
Parfait z Foie Gras z marmoladą z czerwonej cebuli Foie Gras parfait with red onion marmalade	45
Tatar z tuńczyka z awokado Tuna tartar with avocado	49
Przeżrebki z 'boudin noir' i karmelizowanym jabłkiem Seared scallops with 'boudin noir' & caramelized apple	59
Grillowana ośmiornica z czarnymi oliwkami i pieczoną papryką Grilled octopus with black olives & roasted peppers	69

Dla stolików 6-osobowych i większych doliczamy 12,5% serwisu./ For parties of 6 and above 12.5% of service will be added.

Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Allergen menu available on request