

SZEF KUCHNI POLECA THE CHEF RECOMMENDS

PRZYSTAWKI I DANIA

STARTERS AND DISHES

Sałatka z rukolą i figami (250g) V awokado, truskawką i krewetkami w dresingu miodowym <i>Rocket salad with figs (250g) V</i> <i>avocado, strawberries, shrimps and honey dressing</i>	35,00 pln
Krem marchewkowy z imbirem (250g) V mleko kokosowe, kolendra, panierowany ser z kozieradką <i>Carrot cream with ginger (250g) V</i> <i>coconut cream, coriander</i>	19,00 pln
Czarne tagliolini z owocami morza (350g) szpinak, pomidorki koktajlowe <i>Squid ink tagliolini with seafood (350g)</i> <i>spinach, cherry tomatoes</i>	38,00 pln
Mule a'la mariniere (500g) białe wino, szalotka, czosnek, tymianek, masło, natka (podane z czosnkowym pieczywem) <i>Mussels a'la mariniere (500g)</i> <i>white wine, shallot, garlic, thyme, butter, parsley</i> <i>(served with garlic bread)</i>	35,00 pln
Stek z antrykotu wołowego (420g) purée z ziemniaka truflowego, jarmuż, sos smardzowy <i>Rib eye steak (420g)</i> <i>purple potato, kale, morel sauce</i>	65,00 pln

DESER DESSERT

Fondant czekoladowy z chili (180g) <i>Chocolate fondant with chili (180g)</i>	19,00 pln
---	------------------

Szanowni Państwo, przy grupie liczącej 8 osób lub więcej, zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10% wartości Państwa rachunku. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, Maestro, Visa Electron.
Dear Guests, for group of 8 people or more, 10% service charge will be added to your bill. All prices includes VAT.

We accept Visa, MasterCard, American Express, Visa Electron.