






MENU SEZONOWE

OSTRYGI <i>Fine de Claire No. 2</i> <i>świeże podane na lodzie lub panierowane</i>	1szt.	12,00 zł
KREM Z DYNI <i>z wanilią, imbirem i nutą cynamonu</i>		21,00 zł
ZUPA Z RYDZÓW <i>z pomidorami, ziemniakami i ziołami</i>		26,00 zł
PIECZONY OWCZY SER <i>w sakiewce z ciasta filo na salsie z warzyw i tymiankowo-miodowym sosem</i>		28,00 zł
RAVIOLI Z KACZKĄ <i>z pieczoną dynią, emulsją szałwiową i prażonymi orzechami pini</i>		34,00 zł
PÂTÉ DE FOIE GRAS <i>z musem z moreli, śliwkami z kruszonką i grzanką z chałki</i>		36,00 zł
RYDZE DUSZONE <i>w maślanej emulsji, z pomidorami concasse i koprem ogrodowym</i>		39,00 zł
WEGE WELLINGTON <i>pieczony burak w cieście francuskim na puree z dyni i rydzami z patelni</i>		41,00 zł
KUREK CZERWONY <i>pieczony w mleku, z puree szczypiorkowym, sezonowymi warzywami, winno-gorczykowym sosem z szafranem</i>		49,00 zł
SZARLOTKA MERLINIEGO <i>z migdałowym spodem 'Cara Crakine' i domowymi lodami kogel-mogel</i>		26,00 zł

BUSINESS LUNCH
PON-PT 12.00-16.00
3 DANIA 29,00 zł

PRZEKĄSKI

PIECZONA KASZANKA 26,00 zł
z winnymi jabłkami i konfiturą z cebuli

HOLENDERSKI MATJAS 29,00 zł
macerowany w oliwie, na sałatce ziemniaczanej

TATAR WOŁOWY / Z KONINY (do wyboru) regularny 34,00 zł
siekany ręcznie, z dodatkiem pikli, jajkiem przepiórczym i frytkami powiększony 42,00 zł

'CALAMARI FRITTI' 34,00 zł
panierowane kalmary z sosami aioli i picante

CARPACCIO 36,00 zł
wołowe z black angusa, z marynowanymi kurkami, kaparami, parmezanem i oliwą truflową

MULE 0,5 kg 39,00 zł
w sosie maślano-winnym lub po prowansalsku w sosie pomidorowym z ziołami

POLĘDWICA Z TUŃCZYKA 42,00 zł
lekko opiekana, z musem z awokado

KREWETKI KRÓLEWSKIE 3 szt. 45,00 zł
w winno-maślanym sosie z chili na chutneyu z mango i imbiru 6 szt. 78,00 zł

RAKI 49,00 zł
szyjki rakowe w kremowym sosie brandy

OŚMIORNICA 65,00 zł
duszona w sosie z chorizo, oliwkami, kaparami i pomidorkami koktajlowymi

SMAŻONE FOIE GRAS 69,00 zł
na smażonych jabłkach z konfiturą z czarnych porzeczek i musem z moreli

ZUPY

RYBNA 29,00 zł
z owocami morza

KREM Z SALSEFII 36,00 zł
ze smażonym foie gras, kumkwatem i kompresowaną gruszką

WARZYWA I SAŁATY

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA

z opiekanyim owczym serem i karmelizowanymi orzechami włoskimi



31,00 zł

MIESZANE SAŁATY I ZIOŁA 'MESCLUN'

z zapiekanyim dojrzewajacyim kozim serem na grzankach, gruszką i figą



32,00 zł

NEW YORK CAESAR – RZYMSKA SAŁATA

z jajkiem poche, pieczonymi pomidorkami, parmezanem i grzankami z musem guacamole

34,00 zł

z kurczakiem grillowanym, jajkiem poche, pieczonymi pomidorkami, parmezanem i grzankami z musem guacamole

45,00 zł

ze smażonymi krewetkami, jajkiem poche, pieczonymi pomidorkami, parmezanem i grzankami z musem guacamole

68,00 zł

DANIA GŁÓWNE

COMBER JAGNIĘCY

kotlety z combra jagnięcego z puree ziemniaczanyim, blanszowanym szpinakiem i pieprzowym sosem Merliniego

wg. wagi 100 g 43,00 zł

DORADA KRÓLEWSKA

pieczona w całości, z ziemniakami puree, grillowanymi warzywami i sosem maślano-cytrynowym

62,00 zł

KACZKA PIECZONA

z gruszką, wiśniami, sosem korzennym i ziołowymi kluseczkami

64,00 zł

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

z konfitowanymi w maśle ziemniakami, grillowaną kapustą pak choy i pieprzowym sosem Merliniego lub grzybowym do wyboru

200 g 69,00 zł

FILET Z ŁOSOSIA JURAJSKIEGO BIO

z czarnym tajskim ryżem z soją, sezamem, chili i smażoną sałatą rzymską

66,00 zł

GRILLOWANA OŚMIORNICA

z puree ziemniaczano-szczypiorkowym i ratatouille warzywnym

79,00 zł

MENU DEGUSTACYJNE

PIĘĆ DAŃ

holenderski matjas / ravioli z kaczka / kurek czerwony pieczony w mleku / comber jagnięcy / szarlotka Merliniego

1 os. 179,00 zł

DEGUSTACJA WIN

wine pairing - selekcja sommeliera

1 os. 140,00 zł

Gwarantując profesjonalną obsługę do przyjęć od pięciu osób doliczamy 10% serwisu

STEKI

RIB EYE lub ROSTBEF, CZERWONY ANGUS, POLSKA <i>serwowany z frytkami, mieszаныmi sałatami i pieprzowym sosem Merliniego</i>	300 g	87,00 zł
FILET MIGNON, CZERWONY ANGUS, POLSKA	100 g	43,00 zł
FILET MIGNON Z BLACK ANGUSA	 100 g	74,00 zł
NEW YORK STRIP Z BLACK ANGUSA	 100 g	42,00 zł
RIB EYE Z BLACK ANGUSA	 100 g	49,00 zł
RIB EYE Z KOŚCIĄ Z BLACK ANGUSA <i>od Ottomanelli & Sons, Bleecker Str. NYC (także dla 2 osób)</i>	 100 g	48,00 zł
ROSTBEF Tajima Gyu, <i>"Kobe Style" Klasa A5 / BMS12</i>	 100 g	149,00 zł
POŁĘDWICA / filet mignon Tajima Gyu, <i>"Kobe Style" Klasa A5 / BMS12</i>	 100 g	210,00 zł

DEGUSTACJA STEKÓW

SELEKCJA PORÓWNAWCZA STEKÓW WYBRANYCH Z KAŻDEJ RASY WOŁOWINY <i>*dodatki wliczone</i>	2 kg	1295,00 zł
---	------	-------------------

Wagyu

- ogólna nazwa kilku ras mięsnego bydła japońskiego o wyjątkowej jakości i wysokiej cenie. Bydło karmione jest ekologiczną, certyfikowaną paszą, składającą się ze zbóż, ryżu oraz roślin strączkowych. Hodowcy poją krowy piwem, wmasowują w nie także sake. Sprawia to, że tłuszcz rozprowadza się równomiernie w tkance mięśniowej [marmurkowatość mięsa]. Oprócz tego zwierzętom puszczana jest muzyka klasyczna, aby były jak najbardziej zrelaksowane. Dzięki takiej specyficznej hodowli wołowina wzbogacona jest o tłuszcz o wyjątkowym smaku, marmurkowatym wyglądzie, który umożliwia samowystarczalne smażenie steku bez dodatkowych tłuszczów.

**więcej informacji o specjałach Merliniego dostępne na profilu *

DODATKI I SOSY DO STEKÓW

grillowane warzywa / ratatouille / warzywa z wody / mieszane sałaty	10,00 zł
sałatka z pomidorków cherry z cebulą	12,00 zł
puree Merliniego / puree ziemniaczane / frytki stekowe / ziemniaki opiekane z ziołami	12,00 zł
szpinak blanszowany	14,00 zł
'mac & cheese' – makaron zapiekany z sosem cheddar	16,00 zł
rukola z parmezanem, pomidorkami cherry i sosem vinaigrette	16,00 zł
rydze z patelni	21,00 zł
sos Merliniego – pieprzowy sos z czerwonego wina	10,00 zł
inne sosy: gorgonzola / bernaise / rozmarynowy / truflowy	10,00 zł