

JESIENNE MENU SEZONOWE

PRZEKĄSKI

OSTRYGI Fine de Claire No. 2 1 szt. **12,00 zł**
świeże podane na lodzie lub panierowane

KREM ZIEMNIACZANO-CHRZANOWY **22,00 zł**
na zakwasie żytnim z chrupiącą gęsiną i chutneyem z moreli

CHRUPIĄCE SAKIEWKI Z GĘSINĄ **28,00 zł**
na konfiturze z perłowej cebuli i musem z pieczonej dyni

TATAR Z GĘSINY **36,00 zł**
z suszonymi prawdziwkami, marynowaną opieńką, szalotkami i majonezem szczypiorkowym

DANIA GŁÓWNE

RAVIOLI Z KACZKĄ **34,00 zł**
z pieczonymi kawałkami dyni, emulsją szałwiową i prażonymi orzechami pini

WEGE WELLINGTON  **41,00 zł**
pieczony burak w cieście francuskim na musie z pieczonej dyni i borowikami z patelni

FILET Z BAŁTYCKIEGO KURKA CZERWONEGO **69,00 zł**
pieczony w mleku, z puree szczypiorkowym, sezonowymi warzywami i gorzycowo szafranowym sosem

KONFITOWANE GĘSIE UDO **76,00 zł**
na puree z czerwonej kapusty, z karmelizowanymi burakami i korzennym sosem z czarnym bzem i czekoladą

DESER

WANILIOWY CREMEUX **18,00 zł**
na finansjerce z chrupiącym nadzieniem karmelowym i konfiturą z czarnej porzeczki

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

MENU REGULARNE

PRZEKĄSKI

PIECZONA KASZANKA z winnymi jabłkami i konfiturą z cebuli		26,00 zł
HOLENDERSKI MATJAS macerowany w oliwie, na sałatce ziemniaczanej		29,00 zł
TATAR WOŁOWY / Z KONINY (do wyboru) siekanie ręcznie, z dodatkiem pikli, jajkiem przepiórczym i frytkami	regularny powiększony	34,00 zł 42,00 zł
'CALAMARI FRITTI' panierowane kalmary z sosami aioli i picante		34,00 zł
CARPACCIO wołowe z black angusa, z marynowanymi kurkami, kaparami, parmezanem i oliwą truflową		36,00 zł
MULE w sosie maślano-winnym lub po prowansalsku w sosie pomidorowym z ziołami	0,5 kg	39,00 zł
POLĘDWICA Z TUŃCZYKA lekko opiekana, z musem z awokado		42,00 zł
KREWETKI KRÓLEWSKIE w winno-maślanym sosie z chili, na chutneyu z mango i imbiru	3 szt. 6 szt.	45,00 zł 78,00 zł
RAKI szyjki rakowe w kremowym sosie brandy		49,00 zł
OŚMIORNICA duszona w sosie z chorizo, oliwkami, kaparami i pomidorkami koktajlowymi		65,00 zł
SMAŻONE FOIE GRAS na grzance, z jabłkami w karmelu i konfiturą z czarnych porzeczek		69,00 zł

ZUPY

KREM Z DYNI z wanilią, imbirem i nutą cynamonu		21,00 zł
RYBNA z owocami morza		29,00 zł

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

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, blanszowanymi 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 opiekanyimi ziemniakami, blanszowanymi warzywami i pieprzowym sosem Merliniego

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 kaczką / bałtycki kurek czerwony / comber jagnięcy / torcik czekoladowy

1 os. **169,00 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 serwowany z frytkami, mieszanymi sałatami i pieprzowym sosem Merliniego	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 od Ottomanelli & Sons, Bleecker Str. NYC (także dla 2 osób)	 100 g	48,00 zł
ROSTBEF Tajima Gyu, "Kobe Style" Klasa A5 / BMS12	 100 g	149,00 zł
POŁĘDWICA / filet mignon Tajima Gyu, "Kobe Style" Klasa A5 / BMS12	 100 g	210,00 zł

DEGUSTACJA STEKÓW

SELEKCJA PORÓWNAWCZA STEKÓW WYBRANYCH Z KAŻDEJ RASY WOŁOWINY *dodatki wliczone	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 rozprawdza 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
smażone foie gras	39,00 zł
sos Merliniego – pieprzowy sos z czerwonego wina	10,00 zł
inne sosy: gorgonzola / bernaise / rozmarynowy / truflowy	10,00 zł