


ZIMOWE MENU SEZONOWE

PRZEKĄSKI I ZUPY

OSTRYGI Fine de Claire No. 2 świeże podane na lodzie lub panierowane	1szt.	12,00 zł
ZUPA BOROWIKOWA z ziołami i dodatkiem wiejskiej śmietany		26,00 zł
CHRUPIĄCE SAKIEWKI Z GĘSINĄ na konfiturze z perłowej cebuli i musem z pieczonej dyni		28,00 zł
TATAR Z GĘSINY z suszonymi prawdziwkami, marynowaną opieńką, szalotkami i majonezem szczypiorkowym		36,00 zł

DANIA GŁÓWNE

WEGE WELLINGTON pieczony burak w cieście francuskim na musie z pieczonej dyni i warzywami blanszowanymi		41,00 zł
GNOCCHI W MAŚLANEJ EMULSJI z kawałkami dorsza arktycznego skrei, mulami, porem i karmelizowaną skorzoną		56,00 zł
FILET Z SANDACZA z risotto borowikowym, kruszonką orzechową i konfiturą z pomarańczy		66,00 zł
POLĘDWICA Z DORSZA ARKTYCZNEGO SKREI z sosem bordelaise, musem z pieczonego selera, smażonymi winogronami i cykorią		69,00 zł
BEEF WELLINGTON na musie ze skorzonery z warzywami blanszowanymi i pikantnym sosem holenderskim		89,00 zł

DESER

FONDANT CZEKOLADOWY z gałką lodów 'słony karmel'		26,00 zł
--	--	-----------------

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) siekaný 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 opiekany owozym serem i karmelizowanymi orzechami włoskimi



31,00 zł

MIESZANE SAŁATY I ZIOŁA 'MESCLUN'

z zapiekany dojrzewajacy 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 ziemniaczany, blanszowanym szpinakiem i pieprzowym sosem Merliniego

wg. wagi 100 g **43,00 zł**

KACZKA PIECZONA

z gruszką, wiśniami, sosem korzennym i ziołowymi kluseczkami

64,00 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 na sałatce ziemniaczanej / sakiewki z gęsiną / sandacz z risotto borowikowym / comber jagnięcy ze szpinakiem, puree i pieprzowym sosem Merliniego / 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
POLĘDWICA / 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 rozprowadza się równomiernie w tkance mięśniowej [marmurkowatość mięsa]. Oprócz tego zwierzętom puszcza muzyka klasyczna, aby były jak najbardziej zrelaksowane. Dzięki takiej specyficznej hodowli wołowina wzbogacona jest o tłuszcz o wyjątkowym smaku, marmurkowatym wyglądem, który umożliwia samowystarczalne smażenie steku bez dodatkowych tłuszczów.

*więcej informacji o specjach 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