


WIOSENNE MENU SEZONOWE

PRZEKĄSKI I ZUPY

OSTRYGI Fine de Claire No. 2	1 szt.	12,00 zł
KREM Z MŁODEGO SZCZAWIU z jajkiem poche i chipsem z bekonu		21,00 zł
PANIEROWANE OSTRYGI podane na sosie holenderskim z gorczycą, Fine de Claire No. 2	3 szt.	39,00 zł
TATAR Z TUŃCZYKA siekanymi z awokado, porem, ogórkiem, chili i świeżą kolendrą, podany z majonezem wasabi		43,00 zł

DANIA GŁÓWNE

WEGE WELLINGTON pieczony burak w cieście francuskim na musie ze skorzonery z warzywami blanszowanymi		41,00 zł
POLĘDWICA Z DORSZA ARKTYCZNEGO SKREI z sosem bordelaise, musem z pieczonego selera, smażonymi winogronami i cykorią		66,00 zł
TAGLIATELLE Z OŚMIORNICĄ I KREWETKAMI KRÓLEWSKIMI świeży makaron w maślano winnej emulsji z pomidorami concasse i rukolą		69,00 zł
FILET Z SANDACZA z kruszonką orzechową, na risotto Milanese z groszkiem cukrowym		76,00 zł
BEEF WELLINGTON na musie ze skorzonery z warzywami blanszowanymi i pikantnym sosem holenderskim		89,00 zł

DESER

TORCIK Z CZEKOLADY BELGIJSKIEJ z pralinowym spodem i wiśniami		28,00 zł
---	--	-----------------

MENU REGULARNE

PRZEKĄSKI

PIECZONA KASZANKA z winnymi jabłkami i konfiturą z cebuli		26,00 zł
HOLENDERSKI MATJAS macerowany w oliwie, podany 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
KREWETKI KRÓLEWSKIE w maślano-winnej emulsji z chili, z chutney'em 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

ŻUREK na zakwasie żytnim, z jajkiem poche, kiełbasą jałowcową i ziemniakami		22,00 zł
RYBNA z owocami morza		31,00 zł

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

WARZYWA I SAŁATY

MIESZANE SAŁATY I ZIOŁA 'MESCLUN'

z zapiekany dojrzewającym 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 z awokado

34,00 zł

dotatkowo z grillowaną pierśią z kurczaka zagrodowego

45,00 zł

dotatkowo z krewetkami królewskimi z patelni

68,00 zł

PLASTRY SMAŻONEGO ROSTBEFU WOŁOWEGO

rostbef z czerwonego angusa z mieszanymi sałatami, karmelizowanymi orzechami nerkowca i sosem wiśniowym

49,00 zł

DANIA GŁÓWNE

COMBER JAGNIĘCY

kotlety z combra jagnięcego z puree ziemniaczanym, 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

na czarnym tajskim ryżu z soją, sezamem, chili i smażoną sałatą rzymską

66,00 zł

GRILLOWANA OŚMIORNICA

na carpaccio z buraka, z opiekany ziemniakami parsienne, pomidorkami cherry i groszkiem cukrowym

79,00 zł

MENU DEGUSTACYJNE

PIĘĆ DAŃ

Tatar z tuńczyka z awokado podany z majonezem wasabi

Pieczona kaszanka z winnymi jabłkami i konfiturą z cebuli

Domowe tagliatelle z ośmiornicą, krewetką, pomidorami concasse i rukolą

Stek z rostbefu z czerwonego angusa z warzywami i sosem bernaise

Sernik nowojorski

1 os.

169,00 zł

PIĘĆ DAŃ Z WINE PAIRING

menu degustacyjne z selekcją specjalnie dobranych win

1 os.

289,00 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