


WIOSENNE MENU SEZONOWE

PRZEKĄSKI

| | | |
|---|--------|-----------------|
| OSTRYGI Fine de Claire No. 2 | 1 szt. | 12,00 zł |
| SZPARAGI Z JAJKIEM POCHE zielone szparagi z sosem holenderskim i jajkiem w koszulce | | 34,00 zł |
| BURRATA podana na sałatce z wiosennych pomidorów z awokado | | 36,00 zł |
| PANIEROWANE OSTRYGI podane na sosie holenderskim z gorczycą, Fine de Claire No. 2 | 3 szt. | 39,00 zł |
| SZPARAGI Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ zielone szparagi z sosem holenderskim i plastrami szynki parmeńskiej | | 41,00 zł |
| TATAR Z TUŃCZYKA siekany 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 |
| KURCZAK KUKURYDZIANY z sosem beurre blanc, zielonymi szparagami i opiekanyimi młodymi ziemniakami | | 43,00 zł |
| TAGLIATELLE Z OŚMIORNICĄ I KREWETKAMI KRÓLEWSKIMI świeży makaron w maślano winnej emulsji z pomidorami concasse i rukolą | | 69,00 zł |
| FILET Z SANDACZA na risotto ze szparagami, gorgonzolą i chipsem z parmezanu | | 76,00 zł |
| BEEF WELLINGTON z sosem holenderskim i zielonymi szparagami | | 89,00 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 Angus, z marynowanymi kurkami, kaparami, parmezanem i oliwą truflową | | 36,00 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

| | | |
|---|--|-----------------|
| CHŁODNIK LITEWSKI z zsiadłym mlekiem, jajkiem, szczypiorkiem i koprem ogrodowym | | 19,00 zł |
| KREM Z MŁODEGO SZCZAWIU z jajkiem poche i chipsem z bekonu | | 21,00 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 parisienne, 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 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 wyglądzie, 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 |
| szparagi | 19,00 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 |