

PRZEKĄSKI ZIMNE

OSTRYGI Fine de Claire No. 2	1 szt.	12,00 zł
CEVICHE RYBNE cytrusy, glony morskie		31,00 zł
TATAR WOŁOWY / Z KONINY *do wyboru domowe pikle, jajko przepiórcze, domowe frytki		34,00 zł
CARPACCIO Z TUŃCZYKA zielony ogórek, rukola, dressing imbirowy		39,00 zł

PRZEKĄSKI GORĄCE

'CALAMARI FRITTI' panierowane kalmary baby, kolendra, domowy dip		36,00 zł
KREWETKI KRÓLEWSKIE mango, sos maślany z chili	5 szt.	46,00 zł
SMAŻONE FOIE GRAS grzanka, wiśnia, mango		56,00 zł

ZUPY

CHŁODNIK LITEWSKI z zsiadłym mlekiem		19,00 zł
KURKOWA kurki, zioła, żubrówka		26,00 zł
RYBNA z owocami morza		33,00 zł

SAŁATKI

Z KOZIM SEREM NA GRZANKACH zielone sałaty, orzechy pini, gruszka, maliny, figi	32,00 zł
Z ŁOSOSIEM GRAVLAX zielone sałaty, granat, cytrusy	36,00 zł
NEW YORK CAESAR – RZYMSKA SAŁATA jajko poche, pieczone pomidorki, parmezan, grzanki z musem z awokado	34,00 zł
dodatkowo z grillowaną pierśią z kurczaka zagrodowego	45,00 zł
dodatkowo z krewetkami królewskimi z patelni	68,00 zł

MAKARONY

GNOCCHI nadziewane kozim serem i truflą, z emulsją maślaną	39,00 zł
RISOTTO z sezonowymi grzybami, chips z parmezanu	46,00 zł
TAGLIATELLE Z OŚMIORNICĄ, KREWETKAMI I MULAMI pomidory concasse, rukola	69,00 zł

DANIA GŁÓWNE

WEGE WELLINGTON pieczony burak, ciasto francuskie, grzyby	41,00 zł
POLICZKI WOŁOWE ziemniaki puree, salsa verde, warzywa sezonowe	49,00 zł
PIERŚ Z KACZKI gnocchi, groszek, szalwia, szynka parmeńska, sos z jeżyn	66,00 zł
OŚMIORNICA Z GRILLA ziemniaki, grillowane pomidory i sałata rzymska, sos maślany z chili	79,00 zł
HALIBUT BŁĘKITNY kurki, czarny ryż, kawior, szafranowy sos vermouth	86,00 zł

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

MENU

DEGUSTACYJNE

1 os. **200,00 zł**

Ceviche rybne, cytrusy, glony morskie

Tatar wołowy, domowe pikle, jajko przepiórcze, domowe frytki

Zupa rybna, owoce morza

Halibut, kurki, sos szafranowy, czarny ryż, kawior

Policzki wołowe, ziemniaki puree, salsa verde, sezonowe warzywa

Krem mascarpone, kruszona beza, owoce

WEGETARIAŃSKIE

MENU DEGUSTACYJNE

1 os. **200,00 zł**

Kozi ser na grzankach, zielone sałaty, orzechy pini, owoce

Tatar z pomidorów z awokado

Zupa kurkowa, zioła, żubrówka

Risotto z sezonowymi grzybami

Wege Wellington

Krem mascarpone, kruszona beza, owoce

WINE

PAIRING

1 os. **149,00 zł**

selekcja dobranych win

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 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
rukola z parmezanem, pomidorkami cherry i sosem vinaigrette	16,00 zł
kurki	26,00 zł
smażone foie gras	39,00 zł
sos Merliniego – pieprzowy sos z czerwonego wina	10,00 zł
inne sosy: gorgonzola / bernaise / rozmarynowy	10,00 zł