

ZIMOWE MENU SEZONOWE

PRZEKAŚKI

OSTRYGI Fine de Claire No. 2	1 szt.	12,00 zł
PIECZONA KASZANKA na konfiturze z perłowej cebuli z winnym jabłkiem		26,00 zł
MATJAS HOLENDERSKI z kwaśną śmietaną, burakami i oliwą majerankową		29,00 zł
MULE w sosie maślano-winnym lub prowansalskim z pomidorami i ziołami	*środa – piątek 0,5 kg	39,00 zł
ŁOMNICKIE SERY ZAGRODOWE selekcja serów krowich i kozich, domowa konfitura		49,00 zł

DANIA GŁÓWNE

GNOCCHI Z CHORIZO ze szpinakiem i konfitowanym zółtkiem		46,00 zł
POLICZKI Z MANGALICY z puree z pietruszki, jarmużem i cykorią		56,00 zł
DORSZ ARKTYCZNY SKREI z sosem maślankowym, puree ziemniaczanym z paloną cebulką, porem i romanesco		69,00 zł

DESER

FONDANT CZEKOLADOWY z lodami 'słony karmel'		26,00 zł
---	--	-----------------

Lista alergenów oraz gramatury dań dostępne u obsługi
Gwarantując profesjonalną obsługę do przyjęć od pięciu osób doliczamy 10% serwisu

MENU REGULARNE

PRZEKĄSKI ZIMNE

PIEROŻKI Z BURAKA z nadzieniem z koziego sera		26,00 zł
TATAR WOŁOWY / Z KONINY z domowymi piklami, jajkiem przepiórczym i frytkami	*do wyboru	34,00 zł
CARPACCIO WOŁOWE z rukolą i serem krowim w popiele		39,00 zł
TATAR Z TUŃCZYKA z majonezem yuzu i zielonym ogórkiem		46,00 zł

PRZEKĄSKI GORĄCE

KREWETKI KRÓLEWSKIE na chutneyu z mango, z domowym sosem teriyaki	5 szt.	49,00 zł
RAKI szyjki rakowe w kremowym sosie brandy		56,00 zł
SMAŻONE FOIE GRAS na grzance, z musem z topinamburu z wanilią i sezonowymi owocami		69,00 zł

ZUPY

KREM Z TOPINAMBURU z oliwą szczypiorkową i słonecznikiem		26,00 zł
RYBNA z owocami morza		33,00 zł

SAŁATKI

Z PIECZONYM ZAGRODOWYM SEREM KOZIM „RITTA” zielone sałaty, gruszka, nasiona	36,00 zł
PLASTRY PIECZONEGO ROSTBEFU Z CZERWONEGO ANGUSA zielone sałaty, łomnicki ser krowi z czarnym bzem, pomidor cherry, marynowana szalotka	41,00 zł
NEW YORK CAESAR pierś kurczaka zagrodowego, sałata rzymska, bekon, parmezan, grzanki lub krewetkami królewskie z patelni, sałata rzymska, bekon, parmezan, grzanki	46,00 zł 68,00 zł

DANIA GŁÓWNE

STEK Z DYNI z czarnym ryżem, brokułem i puree z marchwii	41,00 zł
TAGLIATELLE Z OŚMIORNICĄ, KREWETKAMI I MULAMI z pomidorami concasse i rukolą	69,00 zł
STEK Z TUŃCZYKA na risotto z groszkiem cukrowym i kolendrą	79,00 zł
OŚMIORNICA Z GRILLA ziemniak francuski, cukinia, sos pomarańczowo-rozmarynowy z chili	89,00 zł

MENU DEGUSTACYJNE

REGULARNE holenderski matjas / tatar wołowy / zupa rybna / 'skrei' / policzki z mangelicy / fondant czekoladowy	1 os.	200,00 zł
WEGETARIAŃSKIE kozi ser / pierożki z buraka / krem z topinamburu / risotto truflowe / stek z dyni / fondant czekoladowy	1 os.	200,00 zł
*wine pairing	1 os.	150,00 zł

Lista alergenów oraz gramatury dań dostępne u obsługi
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	99,00 zł
RIB EYE SEZONOWANY Z WHISKY, CZERWONY ANGUS, POLSKA sezonowany na sucho 30 dni	100 g	41,00 zł *proszę zapytać o dostępność
FILET MIGNON, CZERWONY ANGUS, POLSKA	100 g	43,00 zł
FILET MIGNON Z BLACK ANGUSA	 100 g	79,00 zł
NEW YORK STRIP Z BLACK ANGUSA	 100 g	46,00 zł
RIB EYE Z BLACK ANGUSA	 100 g	54,00 zł
ROSTBEF Tajima Gyu, "Kobe Style" Klasa A5 / BMS12	 100 g	169,00 zł
POLĘDWICA / filet mignon Tajima Gyu, "Kobe Style" Klasa A5 / BMS12	 100 g	230,00 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 rozproszony jest 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 / mieszane sałaty	10,00 zł
sałatka z pomidorków cherry z cebulą	12,00 zł
puree ziemniaczane / frytki stekowe / ziemniaki opiekane z ziołami	12,00 zł
szpinak blanszowany	14,00 zł
smażone foie gras	39,00 zł
sos Merliniego – pieprzowy sos z czerwonego wina	10,00 zł
inne sosy: gorgonzola / bearnaise	10,00 zł