

Chłodne Rozpoczęcia | Cool Beginnings

Świeża kompozycja sałat/kremowe awokado/pomidorki koktajlowe/delikatny sos winegret/ kurczak Supreme z grilla/lub aksamitna Burrata	73,00 zł
Fresh salad mix/creamy avocado/cocktail tomatoes/light vinaigrette/grilled Supreme chicken/or velvety Burrata	81,00 zł
Holenderski matias/placuszki z ziemniaków/śmietankowy crème fraîche/gremolata z chrzanem/rubinowy kawior	85,00 zł
Dutch matias herring/potato pancakes/creamy crème fraîche/horseradish gremolata/ruby red caviar	99,00 zł
Tatar z najlepszej polędwicy wołowej/słonina lardo/borowiki konserwowe/ jajo przepiórki/majonez z nutą szczypiorku/chrupki z tapioki	102,00 zł
Prime beef tenderloin tartare/lardo/pickled boletus/quail's egg/chive-infused mayonnaise/tapioca crisps	
Pstrąg morski wędzony z togarashi/węgorz w stylu azjatyckim/aksamitne guacamole/ świeży ogórek/oliwa ze szczypiorku/kawior czarny	
Smoked sea trout with togarashi/Asian-style eel/velvety guacamole/ fresh cucumber/chive oil/black caviar	
Carpaccio z polędwicy jelenia/ser Pecorino Romano/oliwa z białych trufli/ marynowane serca karczochów/pomidorki cherry/grzyby/kapary	
venison tenderloin carpaccio/Pecorino Romano cheese/white truffle oil/pickled artichoke hearts/cherry tomatoes/mushrooms/capers I G	

Gorące Smakołyki | Warm Delights

Zapiekany kozi ser/karmelizowana gruszka w miodzie lipowym/ tradycyjny keks/domowa konfitura z żurawiny	75,00 zł
Baked goat cheese/caramelized pear in linden honey/traditional fruitcake/homemade cranberry preserve	83,00 zł
Delikatne pierożki z confit z kaczki/aksamitny sos Veloute/grzyby z lasu/ser typu Bursztyn/ mus z pomidorów suszonych z ziołami	92,00 zł
Delicate dumplings with duck confit/velvety Veloute sauce/wild mushrooms/Bursztyn-style cheese/ sun-dried tomato and herb mousse	oferta dnia
Domowe gnocchi/kremowy sos serowy Taleggio/młody szpinak/grzyby shiitake/brokuly bimi/ soczysta gruszka/ser Pecorino/ + płatki czarnej trufli	105,00 zł
Homemade gnocchi/creamy Taleggio cheese sauce/baby spinach/shiitake mushrooms/bimi broccoli/ juicy pear/Pecorino cheese/ + black	

truffle flakes | W

Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowym/świeży szpinak/ser gorgonzola/klasyczny sos holenderski/chrupiąca grzanka z pomidorami
Snails baked in garlic butter/fresh spinach/gorgonzola cheese/classic hollandaise sauce/ crispy toast with tomatoes

Krewetki królewskie pikantne/młode kalmary/pikantne chorizo/świeże pomidory/ogórek/kolendra
Spicy king prawns/baby squid/spicy chorizo/fresh tomatoes/cucumber/coriander | G

Cienkie plastry tuńczyka/sos teriyaki-kabayaki/mus z wasabi i imbirem/grzyby shiitake/ ananas/domowe kimchi/algii wakame
Thinly sliced tuna/teriyaki-kabayaki sauce/wasabi and ginger mousse/shiitake/pineapple/homemade kimchi/wakame seaweed

Foie gras de canard/karmelizowane gruszki konferencja z miodem i anyżem gwiazdkowym/ciasto z orzechów włoskich/konfitura pomarańczowa
Duck foie gras/caramelized conference pears with honey and star anise/walnut cake/orange preserve

Aromatyczne Zupy | Scented Soups

Bogaty krem z prawdziwków leśnych/ser typu Bursztyn/starta świeża trufla
Rich wild boletus cream soup/Bursztyn-style cheese/freshly grated truffle | W

Klarowny bulion z pieczonego bażanta z mięsem/delikatne kluseczki ziołowe/ grzybki shimeji/świeże warzywa
Clear roasted pheasant broth with meat/delicate herbal dumplings/shimeji mushrooms/fresh vegetables

Orientalna zupa rybna/pierogi gyoza z krewetką i tofu/mleczko kokosowe/ kalmary/grzyby shiitake/świeża kolendra
Oriental fish soup/gyoza dumplings with shrimp and tofu/coconut milk/ squid/shiitake mushrooms/fresh coriander

Tradycyjne flaki wołowe/pikantne chorizo/pomidory pelati/natka pietruszki/ser Gruyère de Comté
Traditional beef tripe/spicy chorizo/peeled tomatoes/parsley/Gruyère de Comté cheese

Specjały Rybne | Fish Specialties

Makaron garganelli/delikatna ośmiornica/krewetki tygrysie/słodki groszek cukrowy/ młody szpinak/świeże zioła aromatyczne /płatki chili
Garganelli pasta/tender octopus/tiger prawns/sweet sugar snap peas/baby spinach/fresh aromatic herbs /chili flakes

Grillowana ośmiornica/młode kalmary/sos rouille

z szafranem/koper włoski duszony z kolendrą/
aksamitne puree ziemniaczane/emulsja ziołowa
Grilled octopus/baby squid/saffron rouille sauce/fennel stewed with
coriander/velvety potato puree/herb emulsion | G

Norweski dorsz Skrei/sos na bazie miso/czarna
soczewica typu beluga/młoda cukinia/ chutney
pomidorowo-paprykowy/orzeźwiający żel
cytrynowy
Norwegian Skrei cod/miso-based sauce/black beluga lentils/young
zucchini/tomato and pepper chutney/refreshing lemon gel

Sola z Dover/sos maślano-cytrynowy z
kaparami/pomidory concasse bez skórki
Dover sole/lemon-butter sauce with capers/peeled tomato concasse |
G

Cena dnia | Ask for price

???

Uczta Mięsna | Meat Feast

Noga z kaczki confit/sos Veloute na bazie pigwy/puree selerowe z masłem	180,00 zł
orzechowym/chrupiące brokuły bimi/modra kapusta/delikatny mus jabłkowy Duck leg	192,00 zł
confit/quince-based Veloute sauce/celeriac puree with peanut butter/ crispy bimi broccoli/red cabbage/delicate apple mousse	205,00 zł
	205,00 zł
Wolno duszone żebro wołowe/bogaty sos śliwkowy/glazurowane buraczki/ puree ziemniaczane z serem Gruyère de Savoie/grzyby leśne i szalotki confit	195,00 zł
Slow-braised beef rib/rich plum sauce/glazed beetroots/ potato puree with Gruyère de Savoie cheese/wild mushrooms and shallot confit	+225,00 zł
	450,00 zł
	320,00 zł
Krucha polędwica z daniela/sos na cydrze/zapiekanka ziemniaczana gratin/ konfitura z owoców runa leśnego/skorzonera/młoda marchewka	680,00 zł
glazurowana Tender deer tenderloin/cider-based sauce/potato gratin/ forest berry preserve/salsify/glazed baby carrots	28,00 zł
Comber jagnięcy z Nowej Zelandii/kremowa polenta kukurydziana/ aromatyczny sos szałwiowy/kalafior z prażonymi orzechami/zielony groszek/oliwa porowa New Zealand lamb loin/creamy corn polenta/ aromatic sage sauce/cauliflower with toasted nuts/green peas/leek oil	
Stek z polędwicy wołowej sezonowanej/blanszowany szpinak/bukiet zielonych warzyw/ aksamitne purée ziemniaczane z truflą/sos Porto esencjonalny/+foie gras Aged beef tenderloin steak/blanched spinach/green vegetable bouquet/ velvety truffle mashed potatoes/rich Porto sauce/ +foie gras	

Menu degustacyjne Szefa Kuchni z sorbetem i kroplą
wódki Belvedere X
Chef's tasting menu with sorbet and a drop of Belvedere X Vodka
Dobór win przez Sommeliera

Kawior Antonius z jesiotra syberyjskiego (porcja 50g)
Antonius Siberian sturgeon caviar (50g serving)
Świeża czarna trufła włoska (1g)
Fresh Italian black truffle (1g)

Specjały z naszego pieca:
Długo pieczone specjały Szefa Kuchni:
Długo pieczona łopatka z jagnięciny mlecznej z regionu Podlasia
Slow-roasted shoulder of milk-fed lamb from the Podlasie region
Pieczona szynka z młodego prosięcia
iberyjskiego Slowly roasted Spanish ham from young Iberian pig
Zapytaj o cenę | Ask for price

Słodkie Finały | Sweet Endings

Chrupiąca beza/lekki krem mascarpone/mus z egzotycznej marakui/świeże owoce sezonowe/ sorbet Martini z nutą grejpfruta	50,00 zł
Crispy meringue/light mascarpone cream/exotic passion fruit mousse/fresh seasonal fruits/Martini sorbet with a hint of grapefruit	50,00 zł
	55,00 zł
	55,00 zł
Aksamitny sernik z białą belgijską czekoladą/kruche sablé migdałowe/galaretka z rokitnika morskiego/ sorbet z czarnej porzeczki z kardamonem	
Velvety cheesecake with white Belgian chocolate/crispy almond sablé/sea buckthorn berry jelly/ blackcurrant sorbet with cardamom	
Intensywny mus z gorzkiej czekolady Valrhona/kasztany kandyzowane w whisky/ klasyczny sos angielski/lody waniliowo- pomarańczowe Intense Valrhona dark chocolate mousse/candied chestnuts in whiskey/ classic English sauce/orange-vanilla ice cream	
Magiczna kula czekoladowa/delikatny mus chałwowy/galaretka z leśnych malin/ orzeźwiający sorbet mango-marakuja	
Magic chocolate sphere/delicate halva mousse/wild raspberry jelly/ refreshing mango-passion fruit sorbet	

Lunch Biznesowy 89,00 zł

Od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00-16:00 Monday to Friday, 12 PM - 4 PM