

Przystawki / Starters

Tuńczyk / papryka / pomidor / palona cytryna <i>Tuna / bell pepper / tomato / burnt lemon</i>	65 pln
Mule w białym winie / czosnek / pietruszka <i>Mules in white wine / garlic / parsley</i>	49 pln
Krewetki / sepia / palony kalafior / ziemniak <i>Prawns / sepia / burnt cauliflower / potato</i>	99 pln
Chorizo / papryka / pomidor / majonez / zioła <i>Chorizo / bell pepper / tomato / mayonnaise / herbs</i>	59 pln
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej / borowik / oliwa szczypiorkowa <i>Seasoned beef sirloin tartare / boletus mushroom / chive olive oil</i>	57 pln
Foie gras / brioche / morela / wiśnia / zioła <i>Foie gras / brioche / apricot / cherry / herbs</i>	89 pln

Sałatki / Salads

Owoce morza / cytrusy / warzywa / vinaigrette mandarynkowy <i>Sea food / citrus / vegetables / tangerine vinaigrette</i>	49 pln
Sałatka cesar: grillowany kurczak / boczek / pomidory cherry / parmezan / grzanki <i>Caesar salad: grilled chicken / bacon / cherry tomatoes / parmesan cheese / croutons</i>	44 pln
Wołowina / pieczona papryka / fenkuł / chips ziołowy <i>Beef / baked bell pepper / fennel / herb chips</i>	49 pln

Zupy / Soups

Zupa z soczewicy / szynka serrano / warzywa <i>Lentil soup / serrano ham / vegetables</i>	34 pln
Baskijska zupa rybna / trawa cytrynowa <i>Basque fish soup / lemongrass</i>	39 pln
Bulion z pieczonej wołowiny / warzywa / pierogi <i>Roasted beef broth / vegetables / dumplings</i>	34 pln

Danie wegetariańskie 
Vegetarian dish

Lista alergenów dostępna u kelnera / Ask the waiter for the allergens list
Do każdego zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10% / A 10% service charge added to each order

Poznaj nasze dania!
Explore our dishes!



Dania główne / Main dishes

Kluski / palona śmietana  <i>Noodles / burnt cream</i>	53 pln
Paella / krewetki / mule / pomidor <i>Paella / prawns / mules / tomato</i>	69 pln
Łupacz / knedel ziemniaczany / szpinak / mule <i>Haddock / potato dumpling / spinach / mules</i>	75 pln
Halibut meuniere / soczewica / zielony groszek / sos z białego wina <i>Halibut meuniere / lentil / green peas / white wine sauce</i>	79 pln
Pierś z kurczaka zagrodowego / purée ziemniaczane / warzywa / sos z palonej cebuli <i>Free range chicken breast / potato purée / vegetables / burnt onion sauce</i>	65 pln
Linguine / trufle / puder z szynki serrano <i>Linguine / truffles / serrano ham powder</i>	75 pln
Pierś z kaczki / warzywa sezonowe / kluska / wiśnia <i>Duck breast / seasonal vegetables / noodle / cherry</i>	76 pln
Jagnięcina / smardz / mus z pietruszki i selera / jus <i>Lamb / morel mushroom / parsley and celery mousse / jus</i>	119 pln
Żebro wołowe / ziemniak / twaróg / szpinak <i>Beef rib / potato / cottage cheese / spinach</i>	89 pln
Sezonowany antrykot / pieczony ziemniak / masło / chimichurri / sałatka z rukoli* <i>Seasoned entrecote / baked potato / butter / chimichurri / rocket lettuce</i>	50 pln /100 gram
Sezonowany rostbef / pieczony ziemniak / masło / chimichurri / sałatka z rukoli* <i>Seasoned roast beef / baked potato / butter / chimichurri / rocket lettuce</i>	50 pln /100 gram
Sezonowana polędwica / mus ziemniaczany / szpinak / bocznik / demi-glace <i>Seasoned sirloin / potato mousse / spinach / oyster mushroom / demi-glace</i>	119 pln

Desery / Desserts

Churros / czekolada / toffi  <i>Churros / chocolate / toffee</i>	35 pln
Krem kataloński / owoce  <i>Catalan cream / fruits</i>	29 pln
Marcepan / rokitnik / czekolada  <i>Marzipan / sea buckthorn / chocolate</i>	36 pln
Deser dnia <i>Dessert of the day</i>	29 pln

Danie wegetariańskie 
Vegetarian dish

*Cena za 100 gramów
*Price per 100 grams

Lista alergenów dostępna u kelnera / Ask the waiter for the allergens list
Do każdego zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10% / A 10% service charge added to each order

Poznaj nasze dania!
Explore our dishes!

