

# ACANTI

R E S T A U R A C J A

ACANTI to powiew świeżości na talerzu. W smakach Szukamy oryginalności i niespotykanych połączeń, które nadają polskiej kuchni nowy wymiar. Każde danie to chwila, która łączy tradycję z nowoczesnym akcentem, tworząc niepowtarzalne doznanie kulinarne.

*„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”*

*George Bernard Shaw*





## **DEGUSTACJA KAWIORU ANTONIUS 30g/ 340PLN**

OSCIETRA 6-GWIAZDKOWA

DODATKI DO KAWIORU

BLINY | KWAŚNA ŚMIETANA

OSTRYGA GILLARDEAU | MAŚLANKA | PIANKA CYTRYNOWA |  
CYTRYNA |

KAPARY Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO

Oscietra to kawior z jesiotra rosyjskiego (*acipenser gueldenstaedtii*). Doceniany przez smakoszy na całym świecie. Legendarny przysmak arystokracji.

Ma wyjątkowy, nasycony smak, z lekką nutą orzecha. Koralki ikry mają kolory: szary, brązowy, oliwkowy lub złoty. Przygotowywany jest tradycyjną rosyjską metodą „Malossol”. Średnica ziarna powyżej > 3,0 mm

## ● MENU DEGUSTACYJNE ●

### MIĘDZY CISZĄ A SMAKIEM

(pairing win na życzenie)

7 ROZKOSZY SZEFA KUCHNI MACIEJA PASZKA

299 PLN/osoba

CZAS TRWANIA DEGUSTACJI OD 1,5h DO 2,5h

---

#### PIERWSZY KĘS

OSTRYGA GILLARDEAU | MAŚLANKA | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA |  
KAPARY Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO

#### CIEŃ WOŁOWEJ POLANY

SIEKANA POŁĘDWICA WOŁOWA | FRYTKI | SŁONINA LARDO | SER GROSER |  
TRUFLA | PIKLE | LUBCZYK

#### PORANNA MGŁA W LESIE

PIEROŻKI Z KRÓLIKIEM | SZPARAGI | SMARDZE | SOS ŚMIETANOWY |  
MANGOLD | AGREST

#### ZIELONA CISZA STUDNI

OGÓREK | ŚWIEŻY TUŃCZYK | MAŚLANKA | RZEPAK | IKRA Z PSTRĄGA |  
RZODKIEW

#### CIEPŁO POLANY, SZEPT MORZA

PRZEGRZEBEK | PIANKA SELEROWA | BÓB | GROSZEK | WONTON | PYŁEK  
PSZCZELI | PUDER SZCZYPIOROWY

#### DYM NAD LETNIM ZMIERZCHEM

ROSTBEF SEZONOWANY | SZPARAG BIAŁY | MAJONEZ WASABI | KASZTANY  
| MŁODE ZIEMNIAKI | KOPEREK | DEMI GLACE

#### SŁODKIE ECHO KOLONIALNYCH PODRÓŻY

PRALINA KOKOS MALINA | MAKARONIK GORGONZOLA GRUSZKA

● **MENU DEGUSTACYJNE** ●  
**SYMFONIA WEGAŃSKA**



*(pairing win na życzenie)*

7 ROZKOSZY SZEFA KUCHNI MACIEJA PASZKA

299 PLN/osoba

CZAS TRWANIA DEGUSTACJI OD 1,5h DO 2,5h

REZERWACJA Z 24h WYPRZEDZENIEM

---

**PIERWSZY KĘS**

PIECZYWO NA ZAKWASIE | HUMMUS | SOK Z OLIVEK | TRUFLA

**CIEŃ POMIDORA**

POMIDOR | WODA POMIDOROWA | SMARDZE | BÓB | CZOSNEK  
NIEDŹWIEDZI

**LAS PO DESZCZU**

PIEROŻEK Z LEJKOWCEM DĘTYM | KURKI | TRUFLA | GROSZEK | PUDER Z  
POKRZYWY

**BIAŁA CISZA**

SZPARAGI | POR | TOPINAMBUR | BÓB | OLEJ Z DZIKIEGO CZOSNKU

**ZIELONY CHŁÓD**

OGÓREK | SORBET MALINOWY | NASIONA BAZYLI | RZODKIEW | AGREST

**OGRÓD O ŚWICIE**

KONFITOWANE ZIEMNIAKI | SZCZAW | SMARDZE | JUS Z PALONYCH  
WARZYW I GRZYBÓW

**SŁODKIE ECHO KOLONIALNYCH PODRÓŻY**

PRALINY KOKOS MALINA | PROSECCO TRUSKAWKA | MORELA MIĘTA

## ● PRZYSTAWKI ●

---

### **TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ 63 PLN/200g**

FRYTKI | SŁONINA LARDO | SER GROSER | TRUFLA | PIKLE | LUBCZYK

### **OSTRYGA GILLARDEAU 39 PLN/SZT**

MAŚLANKA | PIANKA CYTRYNOWA | CYTRYNA | KAPARY Z CZOSNKU  
NIEDŹWIEDZIEGO

### **PIEROŻKI Z KRÓLIKIEM 54 PLN/170g**

SZPARAGI | SMARDZE | SOS ŚMIETANOWY | MANGOLD | AGREST

### **PRZEGRZEBEK 59 PLN/150g**

PIANKA SELEROWA | BÓB | GROSZEK | WONTON | PYŁEK PSZCZELI | PUDER  
SZCZYPIOROWY

### **POMIDOR 51 PLN/180g**

WODA POMIDOROWA | SMARDZE | BÓB | CZOSNEK NIEDŹWIEDZI |  
NASIONA BAZYLIJ | ZIOŁA

## ● ZUPY ●

---

### **CHŁODNIK Z OGÓRKA 39 PLN/250ml**

ŚWIEŻY TUŃCZYK | MAŚLANKA | RZEPAK | IKRA Z PSTRĄGA | RZODKIEW

### **KREM ZE SZPARAGÓW ZIELONYCH 35 PLN/250ml**

LODY Z KOZIEGO SERA | SALSA SZPARAGOWA | PYŁEK PSZCZELI

## ● DANIA GŁÓWNE ●

---

### **SEZONOWANY SZASZŁYK Z ROSTBEFU WOŁOWEGO 145 PLN/400g**

SZPARAGI | MAJONEZ WASABI | KASZTANY | MŁODE ZIEMNIAKI | KOPEREK |  
DEMI GLACE

### **FRANCUSKA KACZKA FILET 89 PLN/350g**

ĆWIKŁA | JEŻYNY | BURAK W RÓŻY | JUS DROBIOWY | KOPYTKA | BÓB |  
MASŁO WĘDZONE

### **MIELONY Z JELENIA 82 PLN/340g**

KURKI | DEMI GLACE Z PALONYM SIANEM | PUREE ZIEMNIACZANE |  
MIZERIA | POPCORN

### **ŁOSOŚ SZKOCKI 109 PLN/270g**

BEURRE BLANC | GROSZEK | PYŁEK PSZCZELI | SZPARAGI | LODY  
CYTRUSOWE

### **SAŁATKA ZE SZPARAGAMI 65 PLN/300g**

TOPINAMBUR | TRUFLA | SZAŁWIA | AGREST | SAŁATA RZYMSKA | SÓL Z  
CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM | SŁONECZNIK

## ● DODATKI ●

---

### **MIX SAŁAT 28 PLN/100g**

SOK Z OLIWEK | OLIWA | GREMO | MALDON WĘDZONY

### **KALAFIOR GOTOWANY 17 PLN/150g**

MASŁO | PRAŻONA BUŁKA

### **GRUBE FRYTKI 25 PLN/350g**

KECZUP | MAJONEZ TRUFLOWY | SER GROSER

## ● DESERY ●

---

### PRALINY 35 PLN/ 3 SZTUKI

KOKOS MALINA | PROSECCO TRUSKAWKA | MORELA MIĘTA

### CIASTO CZEKOLADOWE 38 PLN/200g

MALINA | LODY CHAŁWOWO-CZEKOLADOWE

### MROŻONE CRÈME BRÛLÉE 35 PLN/200g

TRUSKAWKA | BAZYLIA | ORZECH LASKOWY

## ● MENU DLA DZIECI ●

---

### KREM POMIDOROWY 25 PLN/200ml

GRZANKI | OLEJ RZEPAKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO

### MAKARON RIGATONI 34 PLN/240g

SER GROSER | MASŁO

### PANIEROWANY KURCZAK 37 PLN/300g

GRUBE FRYTKI | SURÓWKA Z MARCHEWKI | KETCHUP

### LODY TRUSKAWKOWE 28 PLN/300g

BORÓWKA | KRUSZONKA

Dla grup powyżej 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

DANIA WEGAŃSKIE 

DANIA WEGETARIAŃSKIE 

## ● NAPOJE ●

---

### **LEMONIADY:**

1) Cytryna / Mięta	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
2) Mango / Chilli	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN
3) Truskawka / Bazylia / Miód	300 ml/	20 PLN	1l/ 36 PLN

### **NAPOJE GAZOWANE:**

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	250 ml	17 PLN
Woda Sanpellegrino	250 ml	20 PLN
Red Bull	250 ml	22 PLN
Red Bull Zero	250 ml	22 PLN

### **NAPOJE NIEGAZOWANE:**

Cappy pomarańcza /jabłko /grejpfrut	250 ml	17 PLN
Woda Acqua Panna	250 ml	20 PLN
Karafka wody z cytryną i miętą	1000 ml	20 PLN

### **HERBATA:**

Dzbanek herbaty liściastej:

Czarna	370 ml	19 PLN
Earl Grey	370 ml	19 PLN
Zielona	370 ml	19 PLN
Miętowa	370 ml	19 PLN
Owocowa	370 ml	19 PLN

### **KAWA:**

Espresso	16 PLN
Podwójne Espresso	19 PLN
Caffe Crema	19 PLN
Cappuccino	21 PLN
Flat White	21 PLN
Latte	21 PLN

### **PIWO:**

Bawełniane 5% / Przędzalniane 5,5%	500 ml	26 PLN
Zakładowe 6,5%	500 ml	26 PLN
Folwarczne 0%	500 ml	26 PLN
Corona Extra 4,5%	330 ml	18 PLN
Corona Cero 0%	330 ml	18 PLN

### **WÓDKA 40 ml:**

- Reyka 40% 30 PLN
- Belvedere 40% 34 PLN
- Ciroc 40% 34 PLN
- Żubrówka Bison Grass 37,5% 26 PLN
- Cachaca Ipanema 38% 26 PLN
- Ostoya Czarna 40% 24 PLN
- Chopin 40% 38 PLN

### **SINGLE MALT 40 ml:**

- Macallan 12 yo 40% 60 PLN
- Macallan 15 yo 43% 80 PLN
- Macallan 18 yo 43% 150 PLN
- Highland Park 12 yo 40% 36 PLN
- Glen Scotia 10 yo 40% 32 PLN
- Glen Scotia 18 yo 46% 80 PLN
- Naked Malt 40% 30 PLN
- Loch Lomond 21 yo 46% 92 PLN
- Auchentoshan 12 yo 40% 32 PLN
- Dalmore 12 yo 40% 52 PLN
- Ardbeg Uigeadail 54,2% 60 PLN
- Bowmore 15 yo 43% 70 PLN
- Laphroaig 10 yo 40% 42 PLN
- Caol Ila 12 yo 43% 42 PLN
- Glenkinchie 12 yo 43% 32 PLN
- Talisker Wild Blue 48,2% 60 PLN

- Scapa 10 yo 48% 42 PLN
- Glenmorangie Quinta Ruban 46% 56 PLN
- Glenmorangie 18 yo 43% 90 PLN
- Glenmorangie Nectar Dor 46% 62 PLN

### **WHISKY/WHISKEY/BOURBON 40 ml:**

- Bushmills 10 yo 40% 26 PLN
- Bushmills 21 yo 40% 92 PLN
- Elijah Craig 47% 34 PLN
- Woodford Reserve 43,2% 34 PLN
- Jack Daniels Single Barrel 50% 40 PLN
- Jack Daniels 40% 24 PLN
- Jameson 40% 24 PLN
- Maker's Mark 45% 26 PLN
- Chivas 12 yo 40% 24 PLN
- Chivas 18 yo 40% 52 PLN
- Chivas Ultis 40% 92 PLN
- Johnny Walker 12 yo 40% 26 PLN
- Monkey Shoulder 40% 26 PLN
- Jim Beam Double Oak 43% 24 PLN
- The Deacon 40% 34 PLN
- Tullamore 12 yo 40% 26 PLN
- Tullamore 14 yo 41,3% 36 PLN
- Blanton's 51,5% 48 PLN

### **JAPOŃSKIE 40 ml:**

- Nikka Coffey Grain 45% 42 PLN
- Yoichi 10 yo 45% 48 PLN
- Nikka From the Barrel 51,4% 34 PLN

### **KONIAK 40 ml:**

- Gautier VS 40% 24 PLN
- Gautier VSOP 40% 28 PLN

- Gautier XO 40% 70 PLN

### **LIKIERY 40 ml:**

- Bottega Caramel 17% 14 PLN
- Bottega Fior di Latte 15% 14 PLN
- Bottega Pistacchio 15% 14 PLN
- Amaretto Disaronno 28% 16 PLN
- Tia Maria 20% 16 PLN
- Southern Comfort 35,5% 14 PLN
- St. Germain 20% 22 PLN
- Chambord 16,5% 24 PLN
- Giffard Cherry Brandy 25% 14 PLN
- Giffard Poire William 25% 14 PLN
- Giffard Creme de Peche de Vigne 16% 14 PLN
- Luxardo Maraschino 32% 18 PLN
- Cointreau 40% 16 PLN
- Midori 20% 20 PLN
- Passoa 15% 14 PLN
- Aperol 11% 18 PLN
- Campari 25% 18 PLN
- Benedictine Dom 40% 18 PLN
- Italicus Bergamotto 20% 20 PLN
- Wenneker Creme de Cassis 15% 16 PLN

### **TEQUILA 40ml:**

- Clase Azul Plata 40% 60 PLN
- Clase Azul Reposado 40% 80 PLN
- 1800 Reposado 38% 22 PLN
- 1800 Silver Reserva 38% 22 PLN

### **GIN 40 ml:**

- Nikka Coffey Gin 47% 28 PLN
- Citadelle Gin de France 44% 24 PLN

- Gin Mare 42,7% 32 PLN
- Monkey 47 47% 38 PLN
- Roku 43% 26 PLN
- Beefeater 37,5% 24 PLN
- Fords 45% 26 PLN
- Hendricks Orbium 43,4% 27 PLN
- Ki No Bi Tea 45% 38 PLN

#### **RUM 40 ml:**

- Plantation 3 stars 41,2% 24 PLN
- Plantation Dark 40% 24 PLN
- Plantation OFTD 69% 30 PLN
- Kraken Black Spiced 40% 26 PLN
- Don Papa 40% 42 PLN
- Zacapa Centenario 40% 44 PLN
- Botucal Reserva Exclusiva 40% 36 PLN

#### **WERMUT 40ml:**

- Carpano Bianco 14,9% 20 PLN
- Carpano Rosso 16% 20 PLN