

# VINISSIMO<sup>TM</sup>

RESTAURANT & WINE BAR

## APERITIF

Negroni Sbagliato (Crucifix Champagne, Campari, Carlo Alberto Wermuth Rosso)	61
Champagne Crucifix, La Grande Reserve, Szampania, Francja N.V. (100ml)	68

## PRZYSTAWKI

<b>ostryga Juline No.3 (1szt)</b> . cytryna . chrzan	28
<b>ostryga Gillardeau No.3 (1szt)</b> . cytryna . chrzan	32
<b>chleb na zakwasie własnego wypieku</b> . masło cebulowe . pikle	19
<b>oliwki Manzanilla</b> . marynowane Peperoncini Dolce	25
<b>Coppa di Parma</b>	25
<b>ser Reblochon i Bursztyn (24m)</b> . krakersy gryczane . chutney z pigwy	39
<b>bakłazan</b> . jogurt grecki . dressing truflowy . szpinak . orzechy laskowe	48
<b>węgorz</b> . remulada z selera . ziemniak . chrzan	54
<b>tatar wołowy</b> . czosnek niedźwiedzi . rzodkiewka	59
<b>churros serowe</b> . Grana Padano . truflowe aioli . trufla letnia	47
<b>zielone szparagi</b> . sos z palonego masła . kiszona cytryna . ikra	49
<b>grasica cielęca</b> . smardze . sos demi-glace . rabarbar	75
<b>żurek na zakwasie</b> . biała kiełbasa . jajko . chrzan . dymka . szczaw	42

## DANIA GŁÓWNE

<b>kopytka</b> . pesto z czosnku niedźwiedzi . ser Bursztyn . cukinia	69
<b>fish &amp; chips z dorsza</b> . kimchi . frytki . sos gribiche	85
<b>grillowany boczek Duroc</b> . sos charcutière . papryka . ogórki gruntowe	79
<b>okoń morski</b> . soliród . sos miso . białe szparagi . nori	109
<b>sznycel cielęcy</b> . sałata rzymska . sos Cezar . Grana Padano	99
<b>rostbef Black Angus (300g)</b> . sos Café de Paris	199
<b>ribeye Wagyu Australia MB9</b> . zielone szparagi . sos Café de Paris	139/100g

## DODATKI

frytki z aioli	22
klasyczne kimchi	19
młode ziemniaki . emulsja maślana	20
sałaty . vinegrette musztardowy . Grana Padano . słonecznik	22
młoda kapusta . emulsja cytrynowa . miso . chorizo piccante	19

# VINISSIMO.™

RESTAURANT & WINE BAR

## APERITIF

Negroni Sbagliato (Crucifix Champagne, Campari, Carlo Alberto Wermuth Rosso)	61
Champagne Crucifix, La Grande Reserve, Champagne, France N.V. (100ml)	68

## STARTERS

<b>oyster Juline No.3 (1pc)</b> . lemon . horseradish	28
<b>oyster Gillardeau No.3 (1pc)</b> . lemon . horseradish	32
<b>homemade sourdough bread</b> . onion butter . pickles	19
<b>Manzanilla olives</b> . marinated sweet pepperoncini	25
<b>Coppa di Parma</b>	25
<b>Reblochon and Bursztyn (24m.) cheese</b> . buckwheat crackers . quince chutney	39
<b>aubergine</b> . greek yoghurt . truffle dressing . spinach . hazelnuts	48
<b>eel</b> . celeriac remoulade . potato . horseradish	54
<b>beef tartare</b> . wild garlic . radish	59
<b>cheese churros</b> . Grana Padano . truffle aioli . summer truffle	47
<b>green asparagus</b> . brown butter sauce . fermented lemon . roe	49
<b>veal sweetbread</b> . morel mushrooms . demi-glace sauce . rhubarb	75
<b>sour rye soup</b> . white sausage . egg . horseradish . chives . sorrel	42

## MAIN COURSE

<b>potato dumplings</b> . wild garlic pesto . Bursztyn cheese . zucchini	69
<b>fish &amp; chips</b> . cod . kimchi . french fries . gribiche sauce	85
<b>grilled Duroc pork belly</b> . charcutière sauce . paprika . field cucumbers	79
<b>sea bass</b> . samphire . miso sauce . white asparagus . nori	109
<b>veal schnitzel</b> . romaine lettuce . Caesar sauce . Grana Padano	99
<b>striploin steak (300g)</b> . Café de Paris sauce	199
<b>ribeye Wagyu Australia MB9</b> . asparagus . Café de Paris sauce	139/100g

## SIDES

french fries . aioli	22
classic kimchi	19
new potatoes . butter emulsion	20
lettuces . mustard vinaigrette . Grana Padano . sunflower seeds	22
spring cabbage . lemon emulsion . miso . chorizo piccante	19