

MENU



PRZYSTAWKI / STARTERS

Zupa rybna / ośmiornica, krewetka, halibut, dorsz, łosoś / Fish soup / octopus, shrimp, halibut, cod, salmon /	49
Rillettes z gęsi z pistacjami Goose rillettes with pistachio	29
Pieczony szpik kostny z sałatką z pietruszki i grillowanym chlebem / 20min / Roasted bone marrow with parsley salad and grilled bread / 20min /	36
Pierogi z ogonów wołowych z trufłą Dumplings with beef tails and truffle	36
Sałata rzymska z dressingiem anchovies i parmezanem Baby gem salad with anchovies dressing and parmesan	38
Własnego wyrobu kaszanka z jajkiem sadzonym, purée ziemniaczanym Home-made black pudding with fried egg, mashed potato	44
Carpaccio z buraka, mozzarellą burattą, orzechem laskowym, dressing ponzu Beetroot carpaccio with mozzarella buratta, hazelnuts, ponzu dressing	45
Parfait z Foie Gras z marmoladą z czerwonej cebuli Foie Gras parfait with red onion marmalade	45
Vitello tonnato / Cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów / Vitello tonnato / Cold veal roast with tuna and caper sauce	49
Butchery tatar wołowy z majonezem lubczykowym Butchery beef tartare with lovage mayonnaise	51
Smażone krewetki z białym winem i chili Pan-fried prawns with white wine and chili	59
Szaszłyk jagnięcy z grillowanymi warzywami i sosem jogurtowym Lamb shashlik with grilled vegetables & yogurt sauce	65
Tatar z tuńczyka z awokado Tuna tartare with avocado	65
Grasica cielęca w sosie porto Veal sweetbreads with port sauce	69
Smażona foie gras z gruszką na brioche Fried foie gras with pear on brioche	75
Grillowana ośmiornica z czarnymi oliwkami i pieczoną papryką Grilled octopus with black olives & roasted peppers	79
Carpaccio z polędwicy wołowej z kawiozem z jesiotra Siberian Antonius 5* i czarną truflą Beef carpaccio with Sturgeon caviar Siberian Antonius 5* and black truffles	135
Szynka Cecina / długodojrzewająca noga z krowy Rubia Gallega / Cecina ham / Long-maturing from the leg of a cow, Rubia Gallega /	30 g / 65

Do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 12,5% / A service charge of 12,5% will be added to each table
Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Allergen information available on request

Smash burger z wagyu z serem cheddar Wagyu smash burger with cheddar cheese	139
Flat Iron stek / Polska 200 g / z frytkami, mieszanymi sałatami i sosem bearnaise Flat Iron steak / Poland 200 g / with chips, mixed salad and bearnaise sauce	69
Flank steak / USA Prime / z krewetkami i sosem aglio e olio / 180 g / Flank steak / USA Prime / with prawns and aglio olio sauce / 180 g /	139
New York stek / Polska, sezonowany na sucho 28 dni 300 g / New York steak / Poland, dry aged for 28 days 300 g /	149
New York stek / Polska, sezonowany na sucho 90 dni / New York steak / Poland, dry aged for 90 days /	89 / 100 g
New York stek / USA Prime, Czarny Angus / New York steak / USA Prime, Black Angus /	79 / 100 g
New York stek / Argentyna, Czarny Angus 300 g / New York steak / Argentina, Black Angus 300 g /	179
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 28 dni 300 g / Rib Eye steak / Poland, dry aged for 28 days 300 g /	149
Rib Eye stek / Polska, sezonowany na sucho 90 dni / Rib Eye steak / Poland, dry aged for 90 days /	89 / 100 g
Rib Eye stek / Australia, Czarny Angus / Rib Eye steak / Australia, Black Angus /	99 / 100 g
Polędwica wołowa / Hiszpania, Rubia Gallega / Beef fillet / Spain, Rubia Gallega /	79 / 100 g
Polędwica wołowa / Hiszpania, Rubia Gallega sezonowana na sucho 90 dni, byk 12 letni / Beef fillet / Spain, Rubia Gallega, dry aged for 90 days, 12 years bull /	149 / 100 g
Chateaubriand / dla 2 osób, Hiszpania, Rubia Gallega / Chateaubriand / for 2 people, Spain, Rubia Gallega /	79 / 100 g
T-Bone stek / dla 2 osób, Polska, sezonowany na sucho 60 dni / T-Bone steak /for 2, Poland, dry aged for 60 days /	69 / 100 g
Wagyu Hida / klasa marmurkowatości A5, kraj pochodzenia Japonia / Wagyu Hida / marbling class A5, country of origin Japan /	339 / 100 g
Grillowany stek z halibuta z zieloną fasolką i sosem beurre blanc Grilled halibut with green beans and beurre blanc sauce	59 / 100 g

SOSY/ SAUCES

Pieprzowy, Bearnaise, Madeira, Chimichurri, domowy ketchup, majonez, musztarda: Dijon, Pommery Green peppercorn, Bearnaise, Madeira, Chimichurri, homemade ketchup, mayonnaise, mustard: Dijon or Pommery	7
---	---

DODATKI / SIDE

Frytki ręcznie robione Hand cut chips	18	Grillowane papryczki padron Grilled padron peppers	28
Purée ziemniaczane z truflą i serem Gruyère Mashed potatoes with truffle & Gruyère cheese	38	Szpinak saute Spinach saute	21
Warzywne ratatouille Vegetables ratatouille	29	Zielona fasolka z szalotkami confit Green beans with confit shallots	23
Mieszane sałaty Mixed salad	15	Smażona foie gras / 60 g / Pan-fried foie gras / 60 g /	59

