

**A P E R I T I F**

<b>negroni sbagliato</b> dolin dry vermouth, campari, rebulli prosecco	39,-
---	------

**M E N U**

<b>dwa rodzaje pieczywa</b> , masło palone	10/20,-
<b>kaszanka naszego wyrobu</b> , gruszka, gorczyca	36,-
<b>pomidorowa zupa rybna</b> , sandacz, olej koperkowy, makaron fregola	38,-
<b>śledź matjas</b> , majonez grzybowy, grzanka żytnia, natka pietruszki, czerwona cebula	42,-
<b>topinambur</b> , sos orzechowy, kolendra, polska „papaya salad” (vegan)	42,-
<b>podwędzany łosoś mi-cuit</b> , rurka z kremem śmietanowym, czerwona cebula, olej koperkowy	44,-
<b>tatar wołowy</b> , kukurydza, wędzona papryka, majonez paprykowy, suszone żółtko	48,-
<hr/>	
<b>grillowany stek z bavetty</b> , masło z cebulą, czosnkiem i prosciutto crudo	52,-
<b>grillowana kałamarnica humboldta</b> , grillowana sałata rzymska, gremolata, orzechy ziemne	56,-
<b>podpłomyk</b> , grzyby shimeji, masło ziołowo - czosnkowe, ser dojrzewający (wege)	48,-
<b>bakłażan</b> , beszamel kokosowy, sriracha, olej pietruszkowy, prażona ciecierzycza (vegan)	52,-
<b>pierś z kaczki</b> , marynowane buraki, marmolada z cebuli, jus z kurczaka	74,-
<b>żabnica</b> , risotto z kalafiora, sos rybny, curry	82,-
<b>karkówka cielęca</b> , sos demi-glace, dynia, jabłko, piana chrzanowa	86,-
<b>de volaille z sandacza</b> , masło XO, puree z topinamburu, brukselka	90,-

**D O D A T K I**

mizeria [14,-] / sałata ceszar [18,-] / ziemniaki amadine [14,-]  
frytki z majonezem truflowym i pecorino romano [20,-] / grillowana kukurydza z gremolatą [14,-]

**D O W I N A**

oliwki w bazylii [14,-] / sardynki w oliwie [22,-]

**D E S E R Y**

<b>tarta czekoladowa</b> , orzech laskowy, sos orzechowy	25,-
<b>kogel-mogel</b> , smażone śliwki, kruche ciasto, lawenda	25,-
<b>lody i sorbety</b> , czekolada / kokos / śmietanka / marakuja / malina / truskawka	10,-/p

Zapytaj o dania spoza karty lub kartę alergenów.  
Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek.

Brak możliwości dzielenia rachunków.