

Aperitif / Snaki

Negroni	29
Fleury, Blanc de Noir, Brut N.V.	88
Focaccia / masło (v)	9
Kimchi (v)	12
Oliwki Gordal / grejpfrut / bazylika (v)	19
Papryczki padron / pesto Romesco (v)	19
Ostryga Fine de Claire / chimichurri	19 / szt.

Przystawki

Krem z selera / zielone jabłko / kasztany	25
Kaszanka / żótko / sos hoisin	35
Kroket z głowizny / pikle / sos gribiche	35
Tatar wołowy / biała sardela / chips ziemniaczany	42
Dzika troć / śmietana / zioła	45
Wołowe tatak / trufla / pachnotka	55
Ceviche / okoń morski / ostryga	59

Dania Główne

Raviolo z sandaczem / szpinak / sos beuree blanc	49
Picanha / Cafe de Paris / brokuł	89
Poledwica wołowa / kurki / trufla / sos foie gras	149

Grill

Okoń morski / muszle / miso	149
Stek wieprzowy / sezonowany na sucho 21 dni /	21 / 100g
New York stek	26 / 100g
Rib Eye stek / sezonowany na sucho 28 dni /	42 / 100g
Rib Eye stek z kością / sezonowany na sucho 90 dni / dla 2-3 osób	69 / 100g

Sosy

Pieprzowy / maderka / chimichurri / majonez truflowy / bordelaise / Cafe de Paris	5
---	---

Dodatki

Mieszane sałaty / wędzony dressing	15
Smażone ziemniaki / sos ranczerski	16
Dynia piżmowa / jogurt / Zaatar	17
Szpinak / szpik wołowy	18

Podane menu ma charakter poglądowy
Zarówno cena, jak i pozycja w menu mogą ulec zmianie.

Dla stolików 5-osobowych i większych doliczany jest serwis w wysokości 12.5%
Informacje o alergenach dostępne u kelnera