

Aperitif

Porto Tonic / Niepoort White Porto, Indian Tonic, cytryna, ogórek /	34
Caperitif Spritz / Caperitif, Tonic Cherry Blossom, pąki róży /	36
Pink Pepper G&T / Pink Pepper Gin, Indian Tonic, grejpfrut, różowy pieprz /	43
White Negroni / Jonston Gin, likier Italicus, Vermouth /	49

Snaki

Domowe pikle (v)	13
Oliwki Gordal / grejpfrut / bazylia (v)	19
Papryczki Padron / pesto Romesco (v)	19
Świeża ostryga irlandzka / chimichurri	22 / szt.
Ikra z łososia (100g) / kwaśna śmietana / ziemniaki z ogniska	139

Przystawki

Bulion grzybowy / kukurydza / kurki (v)	29
Kaszanka / jajko przepiórcze / cebula / zielone jabłko	35
Podplomyk / kozi twarożek / miód / gochugaru	37
Tatar wołowy / kukurydza / furikake	42
Risotto / kurki / zielony groszek / trufła (v)	49
Ceviche mixto / groszek / jabłko	52
Gravlax / taramasalata / jogurt	55
Tataki wołowe / trufła / pachnotka / kolendra	59
Krewetka rzeczna / masło gochujang	69

Grill

Stek wieprzowy – Polska / sezonowany na sucho 28 dni /	28 / 100g
Stek jagnięcy – Polska / sezonowany na sucho 28 dni /	53 / 100g
Flat Iron stek - Polska	32 / 100g
Polędwica wołowa - Polska	59 / 100g
T-Bone stek – Polska / sezonowany na sucho 60 dni /	65 / 100g
New York stek - Rubia Gallega, Hiszpania / sezonowany na sucho 45 dni /	85 / 100g
Polędwica wołowa - Rubia Gallega, Hiszpania / sezonowana na sucho 100 dni /	179 / 100g
New York stek - Wagyu Hokkaido, Japonia / klasa marmurkowatości A5 /	350 / 100g

Sosy

Pieprzowy / Madera / Chimichurri / Majonez truflowy / Bordelaise / Cafe de Paris	7
--	---

Dodatki

Mieszane sałaty / wędzony dressing (v)	15
Smażone ziemniaki / sos ranczerski (v)	16
Fasolka szparagowa / Cafe de Paris	18
Sałatka z pomidorów / ser kozi / Za'atar (v)	18
Grillowana kukurydza / majonez truflowy	25