



Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej. Pozwoli nam to przygotować danie dostosowane do Państwa potrzeb.

KAWIOR

Polski kawior „Antonius” –
prosimy zapytać kelnera o dostępność

Siberian (30 gr) 325
Oscietra (30 gr) 425
Tost Melba, gotowane jajko,
crème fraîche, szczypiorek

PRZYSTAWKI

Śledź

Bałtycki śledź matjas, szalotka, ziarno gorczycy,
natka pietruszki, piana z buraka kiszzonego,
olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, jabłko,
ogórek, ziemniaki 35

Polski tatar wołowy

Podwędzana polska wołowina, grzyby
marynowane, korniszony, mus z ogórka kiszzonego,
szalotka, lubczyk, żółtko jajka zielononóżki
z wolnego wybiegu gotowane w 64°C 48

Foie gras i kaczka wielkopolska

Pâte z foie gras, sezonowana pierś z kaczki,
chutney jarzębinowy z wędzonymi śliwkami 59

Policzki wołowe

Kiszony ogórek, borowiki, sos naturalny
z kiszonym czosnkiem, śmietana wiejska 37

Kaszanka z owocami morza

Kaszanka, przegrzebki, ośmiornica, sos z kurczaka,
pikantny chutney z papryki z pigwą, emulsja 43

Pierogi

Pierogi z policzkami wołowymi,
bulion z warzywami i grzybami 37

Spaghetti z sarną

Sarna, czerwone wino, rozmaryn, sos naturalny 43

MENU DEGUSTACYJNE

~ Dostępne do godziny 21:30 ~

Śledź

Bałtycki śledź matjas, szalotka, ziarno gorczycy, natka
pietruszki, piana z buraka kiszzonego, olej rzepakowy
z pierwszego tłoczenia, jabłko, ogórek, ziemniaki

Wódka Ostoya (20 ml), Polska

Kaszanka z owocami morza

Kaszanka, przegrzebki, ośmiornica, sos z kurczaka,
pikantny chutney z papryki z pigwą, emulsja

Bodegas Jose Pariente Verdejo
Fermentado en Barrica, Hiszpania

Zupa dyniowo-gruszkowa

Dynia, gruszki, mleko kokosowe, olej rzepakowy
z kolendrą, zagrodowy ser pleśniowy

Maryna Rose, Winnica Sztukówka, Polska

Comber z sarny

Gruszka z konfiturą z czerwonej cebuli,
grzyby smażone z tymiankiem, szalotka sous vide,
sos i galaretką z wina Porto

Cheval Noir Saint Emilion, Francja

Deser kawowy

Kawa zbożowa, beza migdałowa,
sezamek z nasion lnu, sos malinowy

Vino Santo Spirito, Frescobaldi, Tuscany, Włochy

~ 195 menu ~ 275 z degustacją win

ZUPY

Żurek

Zakwas żytni, trufla, jajko przepiórcze,
konfitowana golonka, majeranek 25

Barszcz czerwony

Pierozki z orientalną wołowiną, kiszone buraki,
jabłko, czarna porzeczka, warzywa 25

Zupa dyniowo – gruszkowa

Dynia, gruszki, mleko kokosowe, olej rzepakowy
z kolendrą, zagrodowy ser pleśniowy (v) 21

LEKKIE DANIA

Salatka z wędzonym sumem

Filety z suma, sałaty, marynowane warzywa
jesienne, emulsja buraczana (v) 45

Parfait z sera pleśniowego

Ser pleśniowy, jogurt naturalny,
warzywa, sos z grillowanej papryki (v) 43

Risotto

Ryż arborio, pieczona dynia, przegrzebki (v) 45

DANIA GŁÓWNE

Gładzica

Grzyby leśne, szyki rakowe, warzywa sauté,
opalane ziemniaki, emulsja z grillowanej papryki 85

Prosię wielkopolskie

Schab z prosięcia, kapusta włoska z kminkiem,
sos wołowy z „Kozłakiem”, pyza buraczana z serem
i orzechami, musztarda miodowa 110

Perliczka

Pierś z perliczki, masło truflowe,
purée z fioletowych ziemniaków, brukselka 84

Kaczka pieczona

Pierś z kaczki marynowana w przyprawach
korzennych, buraki z miodem rozmarynowym, kluski
śląskie, pikantne purée z czerwonej kapusty 90

Comber z sarny

Gruszka z konfiturą z czerwonej cebuli,
grzyby smażone z tymiankiem, szalotka sous vide,
sos i galaretką z wina Porto 130

DANIA Z GRILLA

Dojrzewający polski antrykot z byka 300 g 120

Stek z polędwicy wołowej 220 g 150

Comber jagnięcy 97

Krewetki tygrysie 120

Medalion z łososia 70

Do dań z grilla polecamy sosy do wyboru:

Masło grzybowe

Masło Café de Paris

Rozmarynowy sos holenderski

Sos wołowy

Sos pieprzowy

Sos z wina Porto

Sos tikka masala

DODATKI

Frytki

Ryż

Ziemniaki smażone z ziołami

Purée ziemniaczane

Szpinak sauté z czosnkiem i szalotką

Warzywa gotowane

Pieczarki smażone z ziołami

Pomidory z szalotką, oliwą i ziołami

Salatka ogrodowa z dresingiem francuskim

15 pln każdy

DESERY

Sery

Polskie sery zagrodowe,
korzenny chutney z pigwy z selerem 39

Puding śliwkowy

Śliwka susza sechlońska, lody waniliowe,
sos toffi, wafelek cygaretkowy 24

Deser kawowy

Kawa zbożowa, beza migdałowa,
sezamek z nasion lnu, sos malinowy 24

Cynamonowe crème brûlée

Żółtka jajek zielononóżki z wolnego wybiegu,
wiejska śmietanka, konfitura różana,
płatki delikatnej bezy 24

Lubelskie jabłka

Karmelizowane jabłka, chrupiąca maślana
kruszonka, lody z piwa Porter 24