



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.

## POLSKI KĄCIK

Tradycyjny polski żurek, jajko przepiórcze, golonka 25

Tradycyjny polski tatar, grzyby, cebula, ogórek, tostowany chleb na zakwasie 48

Solony śledź, ziemniaki z koperkiem, por, kiszony ogórek i kwaśna śmietana 35

## ZUPY

Chłodnik z buraków, liście buraka, awokado (w) 20

Zupa z zielonych szparagów, wędzone małże, szczypiorek 20

Consommé z pomidorów, bazyliowe mascarpone, pomidor heirloom (w) 20

## KAWIOR

Polski kawior Antonius:

Siberian 30g 275

Oscietra 30g 375

*Kieliszek Prosecco wliczony w cenę*

*Antonius Caviar jest owocem długoletniej pracy nad procesem hodowli jesiotra i produkcji kawioru. Właścicielem marki jest spółka Gospodarstwo Rybackie „GOSŁAWICE” z siedzibą w Koninie, z tradycjami sięgającymi 1967 roku. Sukcesywna rozbudowa hodowli jesiotra prowadzi do uzyskania pozycji największej Polsce i jednej z czołowych w Europie.*

## PRZYSTAWKI

Smażone foie gras, konfitura z truskawek z sosem balsamicznym, świeżo pieczony brioche 42

Sałatka z marynowanych pomidorów heirloom, galaretką z pomidorów, marynowane jagody (w) 32

Carpaccio z ośmiornicy, sorbet z kopru włoskiego, chipsy z kopru włoskiego, emulsja koralowa 35

Szynka iberyjska ze świeżym tuńczykiem „yellowfin”, mus z wędzonego węgorka, krem chrzanowy 42

## MENU DEGUSTACYJNE

– Dostępne do godziny 21.30 –

Sałatka z marynowanych pomidorów heirloom, galaretką z pomidorów, marynowane borówki (w)

Szynka iberyjska ze świeżym tuńczykiem „yellowfin”, mus z wędzonego węgorka, krem chrzanowy

Marynowany dorsz atlantycki, posypka z musztardy Pommery, ciastko pancetta z ziemniakami, sos z czerwonego wina

Prosię gotowane 36 godzin na wolnym ogniu, glazurowana botwinka, sos balsamiczny, suszone śliwki, kalafior

Pieczony mus czekoladowy, lody kukurydziane, marynowane truskawki

~ 195 bez wina / 265 z winem ~

## LEKKIE DANIA

Sałatka Nicejska – tuńczyk „yellowfin”, ziemniaki, fasolka, pomidorki koktajlowe, oliwki, jajko, dressing z musztardy Pommery

~ mała 40 duża 60 ~

Klasyczna sałatka Cezar - chrupiący bekon, grzanki, anchois, dressing cesarski

~ mała 40 duża 60 ~

*dodatki do wyboru:*

awokado 4 ~ grillowany kurczak 16  
wędzony łosoś 18 ~ krewetki 21

Mix sałat, konfitowane pomidory, marchewka, ogórek, rzodkiewka, winegret z musztardy francuskiej (w)

~ mała 25 duża 35 ~

## MAKARONY & RISOTTO

Gnocchi ziemniaczano-szpinakowe, orzechy włoskie, kompresowany seler, sos z sera pleśniowego „Jersey” (w)

~ mała 40 duża 65 ~

Risotto z kaszy pęczak, cebula, jajko w koszulce, palona cebula (w)

~ mała 40 duża 60 ~

Wolno gotowane ravioli z królikiem, sos z białego wina z kminkiem

~ mała 40 duża 65 ~

## AUTORSKIE DANIA SZEFA

Sznyceł wiedeński, sałatka ziemniaczana, cytryna, majonezowa musztarda Pommery 90

Smażony okoń morski, brokuły i krab w tempurze, bok choy, awokado, groszek zielony 110

Marynowany dorsz atlantycki, posypka z musztardy Pommery, ciastko pancetta z ziemniakami, sos z czerwonego wina 90

Panierowany Oscypek, karmelizowane figi, kurki, cykorja, sos balsamiczny (w) 70

Prosię gotowane 36 godzin na wolnym ogniu, glazurowana botwinka, sos balsamiczny, suszone śliwki, kalafior 110

Półwka kanadyjskiego homara, zimna sałatka warzywna, kawior, emulsja koralowa 165

## DANIA Z GRILLA

Argentyńska polędwica wołowa Angus 150

Comber jagnięcy, 4 żeberka 95

Sola Dover, sos maślano-cytrynowy 150

Krewetki tygrysie, sos maślano-czosnkowy 120

Dojrzewający polski rib-eye steak 120

*Wybierz: sos z wina Porto, sos z wołowiny, sos z zielonego pieprzu, sos bearneseński*

## KOKTAJE & APERITIF

The Warsaw Cocktail 39

Dry Martini 39

Nocturne Fizz 49

Lillet Blanc 32

## WINA MUSUJĄCE

Prosecco D.O.C  
Zonin Brut White Label 35 / 200

Moutard Père et Fils Champagne,  
Brut Grande Cuvée 65 / 380

Möet & Chandon Brut 75 / 440

## BIAŁE WINA

Insolia  
Feudo Principi di Butera,  
Sicily, Italy 40 / 190

Pikes „Traditionale” Riesling,  
Clare Valley, Australia 55 / 280

Chardonnay Calina  
Jackson Family, Región de Aconcagua, Chile 50 / 240

## DODATKI

~ młode ziemniaki na parze ~  
~ purée ziemniaczane, płatki czosnku ~ frytki ~  
~ Pomme Rösti ~ szpinak sauté, czosnek ~  
~ kluski śląskie ~ botwinka z sosem balsamicznym ~  
~ grillowane szparagi ~ pak choy z chilli ~  
~ warzywa na parze ~  
~ mix liści sałat ~

~ 12 każdy ~

## DESERY

Pistacjowe crème brûlée,  
cytrynowe crème fraîche, beza 20

Talerz owoców sezonowych, sorbet malinowy 20

Klasyczne tiramisu: mascarpone, biszkopty,  
kawa, kakao 20

Sernik waniliowy szefa cukierni z białą czekoladą,  
sos z leśnych owoców 20

Pavlova, bita śmietana,  
konfitura z dzikich owoców 20

Ciepłe czekoladowe brownie,  
orzechy, lody waniliowe 20

Pieczony mus czekoladowy, lody kukurydziane,  
marynowane truskawki 20

Talerz polskich serów regionalnych 30

Wybór lodów i sorbetów, 3 gałki 16

## CZERWONE WINA

Nero d'Avola,  
Feudo Principi di Butera, Sicily, Italy 45 / 215

Cheval Noir,  
Saint-Emilion, Bordeaux, France 65 / 320

Emilio Moro,  
Bodega Emilio Moro, Ribera del Duero, Spain 75 / 370

## SŁODKIE I RÓŻOWE WINA

Maryna Rose  
Winnica Sztukówka, Poland 60 / 290

Paolo Saracco,  
DOCH Moscato d'Asti, Italy 35 / 200

Sattöbi Aszú 3 Puttonyos,  
Tokaji, Hungary 49 / 190

## DIGESTIF

Fernet Branca 36

Tawny Porto Graham's (20 years old) 75

Grappa Le Giare Chardonnay 49

Remy Martin Coeur de Cognac 79