

## PRZYSTAWKI STARTERS

### Tatar z sezonowanej wołowiny

*żółtko / grzyby shimeji / cebula / ogórek / gorczyca / lubczyk / chałka*

### Dry-Aged Beef Tartare

*egg yolk / shimeji mushrooms / onion / cucumber / mustard / lovage / brioche*

100g / 100g / 50g; alergen / allergens: 1, 2, 6, 7, 9; 67 PLN

### Matias z pieczonym ziemniakiem

*maślanka / gzik / koperek / szalotka / rzodkiewka / jabłko*

### Matjes Herring with Roasted Potato

*buttermilk / cottage cheese (gzik) / dill / shallot / radish / apple*

145g; alergen / allergens: 4, 6; 39 PLN

### Szparagi z sosem holenderskim

*jajko / czosnek niedźwiedzi / ogórek gruntowy / ziemniak młody / koperek*

### Asparagus with hollandaise sauce

*egg / wild garlic / cucumber / potato / dill*

145g; alergen / allergens: ; 57 PLN

### Krewetki gambas w emulsji maślanej 🍷

*emulsja maslana / natka pietruszki / sambal / sos ostrygowy / czosnek / bagietka*

### Gambas Shrimp in Butter Emulsion 🍷

*butter emulsion / parsley / sambal / oyster sauce / garlic / baguette*

90 g; alergen / allergens: 2,6; 69 PLN

## ZUPY SOUPS

### Rosół z koguta francuskiego

*makaron bursztynowy / lubczyk / marchewka / jajko / kawior*

### French Poussin Broth

*egg noodles / lovage / carrot / egg / caviar*

250 ml / 100g; alergen / allergens: 1, 3, 6; 39 PLN

### Pomidorowa z San Marzano

*maliny / bazylia / kwaśna śmietana / mango*

### San Marzano Tomato Soup

*raspberries / basil / sour cream / mango*

300 ml; alergen / allergens: 6; 34 PLN

### Bisque z homara z botwinką

*Troć fiordowa / krewetka / kawior / śmietana / czosnek niedźwiedzi*

### Lobster bisque with beet greens

*Fjord Trout / Tiger prawn / caviar / sour cream / wild garlic*

300 ml; alergen / allergens: 1,2,3,7,8,9,13 ; 89 PLN

## MAKARONY I SAŁATKI PASTA & SALADS

Udon z owocami morza w emulsji maślanej 🍷

*kałamarnica / krewetki / ośmiornica / natka / czosnek / sambal (sos chili)*

Udon with Seafood in Butter Emulsion 🍷

*squid / shrimp / octopus / parsley / garlic / sambal (chilli sauce)*

100g / 150g / 150g; alergeny / allergens: 1,2,3,7,8,9,13; 75 PLN

Tagliatelle ze szparagami

*ser bursztyn / jajko / śmietana / szpinak / czosnek niedźwiedzi  
(z kurczakiem 150g + 19 PLN)*

Tagliatelle with asparagus

*n cheese / egg / cream / spinach / wild garlic  
(with chicken 150g + 19 PLN)*

250g; alergeny / allergens: 1,3,6,8,9; 69 PLN

Spaghetti z emulsją szałwiową

*salsicca / n'duja / białe wino / masło / czosnek / sambal*

Spaghetti with sage emulsion

*salsiccia / n'duja / white wine / butter / garlic / chilli*

250 g; alergeny / allergens: 1,3,6; 57 PLN

Ceasar

*sałata rzymska / grzanki / anchois / ser bursztyn  
(z grillowanym kurczakiem i boczkiem 150g + 19 PLN)*

Caesar

*romaine lettuce / croutons / anchovies / Bursztyn cheese  
(with Grilled Chicken and Bacon 150g + 19 PLN)*

150 g; alergeny / allergens: 1,2,3,4; 39 PLN

Choriatiki z kompresowanym ogórkiem

*oliwki kalamata / pomidor / czerwona cebula / papryka / oregano / oliwa z oliwek / sos winegret*

Choriatiki Salad with Compressed Cucumber

*kalamata olives / tomato / red onion / pepper / oregano / olive oil / vinaigrette dressing*

300 g; alergeny / allergens: 6; 48 PLN

## DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Kurczak francuski z sosem truflowym  
*Młody por / botwinka / marchew / puree szczypiorkowe*

French Chicken with Truffle Sauce  
*Fresh leek / beetroot / carrot / chive purée*

300 g; alergen / allergens: 6,7,8; 77 PLN

Wątróbka cielęca flambirowana w koniaku  
*sos rozmarynowy / szalotka / chips z lnu / chałka*

Veal liver flambeed in cognac  
*rosemary sauce / shallot / linseed crisp / challah*

300 g; alergen / allergens: 1,6,7; 79 PLN

Troć fiordowa z bisque homarowym  
*szpinak / ziemniaki / buraki / kawior / koperek / por*

Fiord Trout with Lobster Bisque  
*spinach / potatoes / beetroot / caviar / dill / leek*

300 g; alergen / allergens: 2,4,6,7,8; 99 PLN

Sznycel ze schabu złotnickiego  
*Młoda kapusta / młody ziemniak / ogórek / botwinka*

Złotnicki Pork Schnitzel  
*Young cabbage / potatoes / cucumber / young beetroot*

300 g; alergen / allergens: 1,3,6; 79 PLN

## STEKI STEAKS

*Poczuj jakość naszych steków wołowych!*

*Sezonowanie na sucho to tradycyjny proces dojrzewania wołowiny w ściśle kontrolowanych warunkach temperatury i wilgotności. Dzięki niemu mięso zyskuje wyjątkową kruchość, intensywny smak oraz głęboki, orzechowo-maślany aromat. To propozycja dla prawdziwych miłośników steków.*

*Rib Eye – sezonowany na sucho*

*Jeden z najbardziej aromatycznych steków, ceniony za intensywne marmurkowanie. Proces sezonowania na sucho wydobywa głębię smaku, nadając mu wyraźne, maślane i lekko orzechowe nuty.*

*Feel the quality of our beef steaks!*

*Dry aging is a traditional beef maturation process carried out under strictly controlled temperature and humidity. It enhances tenderness, intensifies flavor, and develops a deep, nutty-buttery aroma. A true delicacy for steak connoisseurs.*

*Dry Aged Rib Eye*

*One of the most flavorful steaks, prized for its rich marbling. Dry aging enhances its depth of flavor, delivering intense, buttery notes with a subtle nutty finish.*

## MENU GRILLOWE GRILL MENU

Przy wyborze dania grillowego jeden sos w cenie dania.  
One sauce is included in the price of each grilled dish.

Stek z polędwicy wołowej  
Beef tenderloin steak

250 g; alergen / allergens: 6; 199 PLN

Rib eye - sezonowany na sucho  
Dry-aged ribeye steak

300 - 400 g; alergen / allergens: 6; 399 PLN

Ośmiornica w czerwonym winie  
Octopus Braised in Red Wine

150 g; alergen / allergens: 6,8,13; 169 PLN

## SOSY DO STEKÓW STEAK SAUCES

Sos truflowy  
Truffle Sauce

40 g; alergen / allergens: 8,9; 17 PLN

Sos Bernaise  
Béarnaise Sauce

40 g; alergen / allergens: 3,6; 17 PLN

Masło z czosnku niedźwiedziego  
Wild garlic butter

40 g; alergen / allergens: 3,6; 14 PLN

## DODATKI SIDES

Frytki z batata z truflowym aioli  
Sweet Potato Fries with truffle aioli  
90 g; alergen / allergens: 6; 27 PLN

Frytki stekowe z aioli truflowym  
Steak Fries with Truffle Aioli  
40 g; alergen / allergens: 3; 19 PLN

Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem  
Mashed Potatoes with Chives  
150 g; alergen / allergens: 6; 18 PLN

Grillowane warzywa z solą morską i rozmarynem  
Grilled vegetables with sea salt and rosemary  
150 g; alergen / allergens: 6,7,8,9; 35 PLN

Chrupiące sałaty z sosem winegret  
Crispy lettuces with vinaigrette dressing  
150 g; alergen / allergens: 7, 10, 11, 13; 25 PLN

## DESERY DESSERTS

Tort czekoladowy z kawiozem  
Chocolate Cake with Caviar

150 g; alergen / allergens: 1,3,4,6; 29 PLN

Mus z białej czekolady z karmelem  
White Chocolate Mousse with Caramel

150 g; alergen / allergens: 1,3,6; 26 PLN

Sernik baskijski z sera philadelphia  
Philadelphia Basque Cheesecake

150 g; alergen / allergens: 1,3,6; 39 PLN

Ciastko dnia 29 PLN / 36 PLN z kawą  
Cake of the day 29 PLN / 36 PLN with coffee

## MENU BAROWE BAR MENU

### Burger z sezonowanej wołowiny

*brioche maślana / ogórek / cebula / ser cheddar / relish / frytki*

### Dry-Aged Beef Burger

*butter brioche bun / pickle / onion / cheddar cheese / relish / fries*

200g / 100g / 100g / 150g; alergen / allergens: 1,3,6,7,8,9,10; 69 PLN

### Żeberka wieprzowe w marynacie BBQ z sałatką coleslaw i frytkami

*BBQ Marinated Pork Ribs with coleslaw and fries*

300g / 150 / 100g; alergen / allergens: 1,5,6,7,8,9; 77 PLN

### Kalafior w tempurze

*pasta gochujang / pickle / hummus / oliwa smakowa*

### Tempura Cauliflower

*gochujang paste / pickles / hummus / flavored olive oil*

250 g; alergen / allergens: 4,5,7,8,10; 45 PLN

### Pretzel z trocią fiordową

*czosnek confit / koperek / ser ricotta / szpinak*

### Pretzel with Fjord Trout

*confit garlic / dill / ricotta cheese / spinach*

200 g; alergen / allergens: 1,3,4,5,7,8,9,10; 59 PLN

## INFORMACJE O ALERGENACH ALLERGEN STATEMENT



Dania serwowane w naszej restauracji mogą zawierać  
następujące składniki

Food served in our restaurant may contain  
the following ingredients

- [1]- gluten / gluten
- [2]- skorupiaki / crustaceans
- [3]- jaja / eggs
- [4]- ryby / fish
- [5]- orzechy / nuts
- [6]- laktozę / lactose
- [7]- soję / soy
- [8]- seler / celery
- [9]- gorczycę / mustard
- [10]- sezam / sesame
- [11]- siarczyny / sulfites
- [12]- łubin / lupine
- [13]- mięczaki / molluscs
- [14]- orzechy kokosowe / coconut

**W przypadku wątpliwości dotyczących alergii pokarmowych,  
powiadom nasz personel przed złożeniem zamówienia!**

**If you have any concerns on food allergies,  
please notify our staff before placing your order!**