

## Przystawki

Sałatka wegańska z grillowanym tofu  
rukola ~ botwinka ~ pieczony burak ~ awokado  
24 zł / 6 €

Sałatka z wędzonym jesiotrem  
oliwa szczypiorkowa ~ sałaty ~ prażone migdały  
29 zł / 7 €

Sałatka z grillowaną perliczką lub krewetkami  
grzanki ~ parmezan ~ sos anchois ~ sałaty  
34 zł / 8 €

Grasica cielęca  
jabłka ~ krupnik ~ curry ~ szafran  
39 zł / 10 €

Tatar z jesiotra  
vinaigrette z zielonego jabłka ~ limonka  
40 zł / 10 €

Tatar z polędwicy wołowej  
żółtko przepiórcze ~ czosnek niedźwiedzi  
marynowane rydze  
49 zł / 12 €

Marmurek foie gras z kaczki  
brioszka ~ galaretka Sauternes ~ kompot mango marakuja  
58 zł / 14 €

Matze Św. Jakuba  
boczek ~ jajko przepiórcze ~ olej z węgorka  
49 zł / 12 €

## Zupy

Krem z żółtego buraka  
bundz ~ pestki dyni  
18 zł / 4 €

Bisque z raków mazurskich  
raki ~ koper włoski ~ trawa cytrynowa  
26 zł / 6 €

Bulion z perliczki francuskiej  
borowik ~ foie gras ~ ravioli z perliczką confit  
28 zł / 6 €

Szef Kuchni  
*Zbigniew Siemieniuc*

## Dania Główne

Mille Feuille grzyby leśne  
purée ze słodkiego czosnku ~ salpicon z papryki  
oliwa pietruszkowa  
36 zł / 9 €

Ozór wołowy  
demi glace ~ kalafior ~ czarna trufla scorzona ~ tymianek  
53 zł / 13 €

Filet z kaczki Moulard  
trawa żubrowa ~ dynia piżmowa ~ wiśnie ~ pieprz młotkowy  
66 zł / 16 €

Biodrówka jagnięca z Nowej Zelandii  
vinaigrette ze szpiku kostnego ~ sos anchois  
ziota ~ dzikie szparagi  
74 zł / 18 €

Stek z polskiej polędwicy na gorącym kamieniu  
sos pieprzowy ~ grillowane warzywa  
89 zł / 21 €

Comber z sarny w dzikiej róży  
kwaszony burak ~ sos marsala  
gorzka czekolada ~ kaszanka  
96 zł / 23 €

Filet z jesiotra  
veloute miód pitny ~ jabłko ~ pasternak ~ sepia  
56 zł / 13 €

Turbot w sosie beurre blanc z wanilią  
piklowana rzepa ~ sałata morska ~ purée z kalafiora  
76 zł / 18 €

Deska serów francuskich i regionalnych  
domowe konfitury  
38 zł / 9 €

## Desery

Krem z orzechów laskowych  
brandy ~ stony karmel ~ morela ~ muscovado  
24 zł / 6 €

Delicja z białej czekolady i koziego sera  
lody marakuja ~ beza włoska  
22 zł / 5 €

Parfait z gorzkiej czekolady  
porzeczkowy coulis ~ granita czarnego bzu  
24 zł / 6 €

