

Aperitif

Negroni / Campari, Vermouth, Gin /	29
Gin & Tonic / Pink Pepper Gin, grejpfrut, różowy pieprz, tonic /	43
Champagne Fleury, Blanc de Noir, Brut N.V. (150 ml)	88

Snaki

Oliwki Gordal / grejpfrut / bazylia (v)	19
Papryczki Padron / pesto Romesco (v)	19
Ostryga Fine de Claire / kimchi	22 / szt.

Przystawki

Kremowa zupa z karczochów / orzechy / trufla (v)	32
Kaszanka / marynowane żółtko / pieczone jabłko	35
Mozzarella Burrata / muhammara / salsa verde (v)	38
Tatar wołowy / chips ziemniaczany / biała sardela	42
Marynowany łosoś / pieczone buraki / kwaśna śmietana	45
Grillowana makrela / azjatycka surówka / majonez miso / orzechy	46
Wołowe tataki / trufla / pachnotka	59

Dania Główne

Łosoś szkocki / grillowany koper włoski / farfalle / beurre blanc	89
Suflet serowy / trufla / radicchio (v)	79
Bavette / Cafe de Paris / Cime di rapa	79
Żebro wołowe / ponzu / trufla / porzeczka	89
Polędwica wołowa / sos bordelaise / szpinak	149

Grill

Stek wieprzowy / sezonowany na sucho 21 dni /	23 / 100g
Flat Iron stek	32 / 100g
New York stek – jałowka / sezonowany na sucho 14 dni /	37 / 100g
Rib Eye stek – jałowka / sezonowany na sucho 28 dni /	42 / 100g
Chateaubriand / dla 2 osób /	49 / 100g
T-Bone stek / sezonowany na sucho 60 dni /	64 / 100g

Sosy

Pieprzowy / Madera / Chimichurri / Majonez truflowy / Bordelaise / Cafe de Paris	5
--	---

Dodatki

Mieszane sałaty / wędzony dressing (v)	15
Smażone ziemniaki / sos ranczerski (v)	16
Szpinak / szpik wołowy	18
Cime di rapa / chilli / czosnek / cytryna (v)	18
Brukselka / sos serowy (v)	19

**Podane menu ma charakter wyłącznie poglądowy
Zarówno cena, jak i pozycje w menu mogą ulec zmianie**

*Dla stolików 5-osobowych i większych doliczany jest serwis w wysokości 12.5%
Informacje o alergenach dostępne u kelnera*