

Aperitif

Pineapple Daiquiri o% / Rum o%, miód, ananas, limonka /	38
Corpse Reviver no.2 / Gin No.3 London Dry, Cointreau, Lillet Blanc, Absinth, cytryna /	52
Coffee Negroni / Gunpowder California Orange Gin, Mr.Black, Campari /	66
Mezcal Margarita / Mezcal Montelobos Espadin Jove, Cointreau, yuzu /	68

Snaki

Grillowane oliwki Gordal / salsa verde (vg)	23
Papryczki Padron (vg)	25
Cecina Rubia Gallega – długo dojrzewająca szynka wołowa (30g)	69
Trio irlandzkich ostryg Fines N° 4 / kimchi, mignonette, chimichurri /	75

Przystawki

Zupa krem z białych szparagów / ziemniak z ogniska / pesto migdałowe (v)	37
Domowa kaszanka / papryka / jajko przepiórcze / (+ smażona foie gras 59 zł)	39
Mozzarella Burrata / pieczony por / pesto orzechowe (v)	47
Podplomyk / Taramasalata / szparag / ikra	54
Gravlax z łososia / chrzan / crème fraiche	56
Tatar wołowy / grzyby / pikle / Bottarga	58
Tataki z polędwicy wołowej / kolendra / ponzu / trufla	79
Seriola crudo / tosazu / bergamotka	99

Grill

Kulbin / szparag / tapenada / emulsja maślana	139
Łosoś / koper włoski / beurre blanc / wodorosty Dulse	149
Polędwica cielęca / raviolo z duszonym ogonem / młode warzywa	175
Rib Eye stek – jałowka, Polska / sezonowany na sucho 28 dni /	49 / 100g
Club stek – jałowka, Polska / sezonowany na sucho 45 dni / (450 – 850g)	55 / 100g
Picanha stek – Rubia Gallega, Hiszpania / sezonowany na sucho 28 dni /	58 / 100g
Chateaubriand – jałowka, Polska / sos smardzowy / trufla / (400 – 500g)	95 / 100g
Picanha stek – Wagyu, Australia / klasa marmurkowości M6+ /	120 / 100g
New York stek – Wagyu, Kogoshima, Japonia / klasa marmurkowości A5+ /	350 / 100g

Sosy

Pieprzowy / Madera / Chimichurri / Majonez truflowy / Bordelaise / Cafe de Paris	7
--	---

Dodatki

Mieszane sałaty / house dressing (vg)	15
Smażone ziemniaki / sos ranczerski (v)	16
Grillowane ogórki / tahini / chili (vg)	25
Grillowane szparagi / maślanka / yuzu (v)	35