

Aperitif

Corpse Reviver no.2 / Cointreau, Gin No.3, Lillet Blanc, Pernod Absinth, cytryna /	52
Mezcal Margarita / Mezcal Montelobos Espadin Jove, Cointreau, yuzu /	68

Snaki

Grillowane oliwki Gordal / salsa verde (vg)	23
Papryczki Padron / hummus z groszku (vg)	25
Presa de Bellota 100% Iberica / dojrzewająca wędlna wieprzowa - Hiszpania / 30g	45
Przegrzebek / kukurydza / miso / agrest / ikra	65
Trio francuskich ostryg Ostra Regal No4 / kimchi, mignonette, chimichurri /	75

Przystawki

Terrina wiejska / ogórek małosolny / musztarda wasabi	37
Domowa kaszanka / chutney morelowe (+ smażona foie gras 59 zł)	39
Mozzarella Burrata / pomidor / bazylia / morela / pistacja (v)	47
Domowa taramasalata / bułeczki z blachy / cukinia / bazylia / ikra	55
Tatar wołowy / grzyby / pikle / Bottarga	58
Crudo z łososia / Tosazu / sezam / ikra	85
Pół tuzina pieczonych ostryg / ziemniak / Morcilla / salsa verde	149

Grill

Kulbin / liście figowca / beurre blanc / boćwina	119
Stek z turbota / sos bordelaise / kukurydza / papryczki Gunidillas	89 / 100g
Pierś z kaczki / hummus z czarnym czosnkiem / brzoskwinie / Za'atar	99
Stek wieprzowy – Polska / sezonowany na sucho 28 dni / sos charcuterie (800-850g)	39 / 100g
Comber jagnięcy / ziołowa kruszonka / jus / soczewica	59 / 100g
Tagliata z polędwicy wołowej / kurki / sos smardzowy (+ smażona foie gras 59 zł)	99 / 100g
Rib Eye stek – jałówka, Polska / sezonowany na sucho 14 dni /	45 / 100g
Club stek – krowa mleczna, Polska / sezonowany na sucho 90 dni / (800-900g)	75 / 100g
Cote de Boeuf – krowa mleczna, Polska / sezonowany na sucho 90 dni / (1100-1700g)	79 / 100g
New York stek – Wagyu, Australia / MS 4+ /	99 / 100g
Flank stek – Wagyu, Hiszpania	155 / 100g
New York stek – Wagyu Hokkaido, Japonia / klasa marmurkowatości A5 / MS 11 /	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
Tajska sałatka z ogórka / kolendra / orzechy (vg)	19
Grillowana fasolka szparagowa / Café de Paris	25