

Aperitif

Coffee Negroni / Gunpowder California Orange Gin, Mr.Black, Antica Formula /	66
Mezcal Margarita / Mezcal Montelobos Espadin Jove, Cointreau, yuzu /	68

Snaki

Krokiet wołowy / chrzanowe chantilly	19
Grillowane oliwki Gordal / salsa verde (vg)	23
Papryczki Padron / hummus z grillowanej marchewki (vg)	25
Gilda Pintxo / oliwka Gordal, boquerones, papryczka Ibarra, korniszon /	37
Cecina Rubia Gallega / długo dojrzewająca szynka wołowa / 30g	69
Trio francuskich ostryg Fine de Claire N°3 / kimchi, mignonette, chimichurri /	75

Przystawki

Zupa krem z brukwi / trufla / orzechy / chantilly (v)	35
Domowa kaszanka / śliwkowy Hoisin / żółtko (+ smażona foie gras 59 zł)	39
Wędzona mozzarella Burrata / dynia / figa / pesto pistacjowo – truflowe (v)	47
Risotto dyniowe / kozi ser / trufla / palone masło (v)	55
Pâté en Croûte / pikle / musztarda wasabi	52
Tatar wołowy / grzyby / pikle / Bottarga	58
Tataki z polędwicy wołowej / trufla / kolendra	79

Grill

Troć / ziemniak / beurre blanc toszu / ikra ze śledzia	119
Kulbin / sos velouté / cavalo nero / crème fraîche	165
Stek rzeźnika / grillowany dziki brokuł / sos bordelaise	89
Polędwica wołowa – Polska / raviolo z grzybami i szpinakiem (+smażona foie gras 59)	99 / 100g
Rib Eye stek – jałówka, Polska / sezonowany na sucho 28 dni /	49 / 100g
New York stek – jałówka, Polska / sezonowany na sucho 28 dni /	49 / 100g
Cote de boeuf – Polska / sezonowany na sucho 90 dni / (800 – 1000g)	79 / 100g
Rib Eye stek – Wagyu, Australia / klasa marmurkowości MS7 /	160 / 100g
Rib Eye stek – Wagyu, Hida, Japonia / klasa marmurkowatości 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
Azjatycka sałatka z kalarepy / jabłko / orzechy / kolendra	21
Grillowana fasolka szparagowa / Café de Paris	25