

## Aperitif

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
Kawior Antonius Siberian 5* (50g)	150 / 10g

## Przystawki

Zupa krem z białych szparagów / ziemniak z ogniska / pesto migdałowe (v)	37
Domowa kaszanka / papryka / jajko przepiórcze / (+ smażona foie gras 59 zł)	39
Wędzona mozzarella Burrata / pieczony por / pesto orzechowe (v)	47
Taramasalata / bułeczki z blachy / rzodkiewki / masło nori	49
Tatar wołowy / grzyby / pikle / Bottarga	58
Tataki z polędwicy wołowej / kolendra / ponzu / trufla	79
Seriola crudo / tosazu / bergamotka	99
Grillowane przegrzebki / ziemniak z ogniska / grzybowe velouté / trufla	119

## Grill

Gnudi / sos maślany / czosnek niedźwiedzi (v)	65
Łosoś / koper włoski / sos maślany / wodorosty Dulce	149
Biodrówka jagnięca	49 / 100g
New York stek – jałowka, Polska / sezonowany na sucho 28 dni /	49 / 100g
Rib Eye stek – jałowka, Polska / sezonowany na sucho 28 dni /	49 / 100g
Club stek – jałowka, Polska / sezonowany na sucho 45 dni / (700 – 900g)	55 / 100g
Chuleta – krowa mleczna, Polska / sezonowana na sucho 150 dni / (1100 – 1600g)	79 / 100g
Chateaubriand – jałowka, Polska / sos smardzowy / trufla / (500 – 750g)	95 / 100g
Picanha stek – Wagyu, Australia / klasa marmurkowości M6+ /	120 / 100g
Polędwica wołowa – Wagyu, Hokkaido, Japonia / klasa marmurkowości A5+ /	390 / 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
Kremowa kapusta / koperek (v)	25
Grillowane białe szparagi / maślanka / yuzu (v)	35