

*“People who **love** to eat
are always the best people.”*

- Julia Child


Przystawki

Mix crostini (5 szt.) 26
crostini z drobiowym pate,
mus malinowy, marynowana cebulka;
bruschetta z pomidorami,
bazylią, cebula, oliwa z oliwek, chili
ZZ, ML, J

Tatar wołowy 36
rostbef, ogórek kiszony, cebula,
grzyby marynowane, żółtko
J

Krewetki z chorizo 39
czosnek, chili, natka pietruszki,
oliwa z oliwek
SK, DS

Sałaty

Sałata z kaszą jaglaną  30
sałaty kruche, awocado,
hummus z suszonym pomidorem,
marynowany burak, owoce
sezonowe, limonkowy vinegret
SEZ, ORZ

**Sałata z flambiowaną
wątróbką** 32
sałaty kruche, szpinak, owoce sezonowe,
mus z wiśniówką, płatki migdałów
SEZ, ORZ

Makarony

Ravioli verde  32
kozi ser, cammembert, papryka,
natka pietruszki, masło, szałwia
ZZ, ML, J

**Szpinakowe fettuccine
z wołowiną i truflą** 36
polędwica wołowa, suszony pomidor, cukinia,
czosnek, cebula, chili, śmietana
ZZ, ML, J, SO, CEL, OS, SK

Tagliatelle al nero di seppia 48
vongole, mule, krewetki, ośmiorniczki,
kalmary, cytrynowa oliwa
ZZ, R, ML, J, SK, MI

Zupy

Bisque kukurydziany  16
salsa z pieczonej papryki,
chips z jarmużu
ZZ, DS

Prowansalska zupa rybna 28
vongole, mule, krewetka, świeża ryba,
warzywa julienne,
grzanki z sosem rouille
SEL, SK, R, J, ZZ, MI, SO

Dania główne

Schab z kością 34
puree ziemniaczano-truflowe,
grillowana cukinia, sos z podgrzybków
ML, DS

Polędwica z dorsza 49
risotto szafranowe, warzywa julienne,
espuma cytrynowa
R, ML, SEL

Jesiotr 62
puree z zielonego groszku, blanszowany
szpinak, salsa z pieczonej papryki
R, ML, SEL

Rib Eye 70
antrykot, polska wołowina, 300 g
masło gorgonzola, sezonowe warzywa,
łódki ziemniaczane
ML, SD

Desery

Sernik z białej czekolady 18
słony karmel, pistacje
OD, ML, J, ZZ

Czekoladowy fondant 18
coulis z owoców leśnych, lody kokosowe
ML, J, ZZ

Lista alergenów oraz ich oznaczenia w naszej karcie menu:

MI - Mięczaki

G - Gorczyca

ORZ - Orzeszki ziemne

DS - Dwutlenek siarki

ML - Mleko

R - Ryby

SO - Soja

SK - Skorupiaki

J - Jaja

ZZ - Ziarna zbóż

SEL - Seler

SEZ - Sezam

OD - orzechy z drzew

Ł - Łubin



**W dniu 14 lutego do końcowego rachunku
doliczamy 10% serwisu.**

| | | | |
|--------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------|
| Digestif | 40 ml | Whisky | 40 ml |
| Fernet Branca, Branca Menta | 14 | J.W. Red, Jim Beam | 13 |
| Jagermeister | 14 | Jameson | 15 |
| | | Jack Daniel's | 16 |
| Wermut | 40 ml | Bushmills Black, J.D. Honey | 17 |
| Martini Ambrato, Rubino | 12 | J.D. Fire | 19 |
| | 100 ml | Chivas Regal 12 YO | 21 |
| Martini Bianco, Rosso, Ex. Dry | 15 | Dewars | 22 |
| | | J.D. Gentleman | 29 |
| Likier | 40 ml | J.D. Single Barrel | 32 |
| Sambuca, Malibu | 12 | | |
| Frangelico, Baileys | 14 | Cognac, Armagnac | 40 ml |
| Pimm's, Campari | 14 | Stock 84 | 12 |
| Cointreau | 18 | Metaxa 5* | 13 |
| Chambord | 24 | Calvados VSOP | 18 |
| Grand Marnier | 25 | Courvoisier VS | 24 |
| | | Courvoisier VSOP, Hennessy VS | 29 |
| Rum | 40 ml | Gautier | 33 |
| Captain Morgan | 14 | Cles des Ducs VSOP | 39 |
| Bacardi Carta Blanca, Oro | 14 | | |
| | | Grappa | 40 ml |
| Gin | 40 ml | Cellini Oro | 12 |
| Lubuski, Seagram's | 8 | Le Dic'otto Lune | 32 |
| Bosford Rose, Gordon's | 13 | Giare Amarone | 42 |
| Bombay Sapphire | 19 | Giare Gewurztraminer | 42 |
| | | Giare Chardonnay | 42 |
| Port | 80 ml | | |
| Porto Ruby, Tawny, White | 22 | Malt | 40 ml |
| | | Glenmorangie 10 YO | 32 |
| Wódka | 40 ml / btl | Glenfiddich 12 YO | 34 |
| Wyborowa | 8 / 99 | Macalan Amber | 46 |
| Finlandia | 9 / 113 | Glenlievet 18 YO | 52 |
| Żubrówka | 10 / - | Lagavulin 16 YO | 56 |
| Tequila Olmeca | 14 / - | Bushmills 21 YO | 76 |
| Grey Goose | 22 / 370 | | |

set menu walentynkowe



Aperitif

białe martini

Przystawka

panna cotta z koziego sera,
mus z piezonego buraka, pistacje, oliwa pomarańczowa
ML, OD, DS

Zupa

zupa krewetkowa z mlekiem kokosowym,
imbir, kumin, warzywa julienne
R, SK, ML, SEL

Danie główne

chateaubriand,
zucchini fritti, grillowana sałata rzymska, sos baerneński
ML, J, ZZ

Deser

crema catalana,
truskawka, mięta, chili, karmel
ML, J

Cena menu: 250 zł.
Zestaw dla dwóch osób.

Aperitif

| | |
|-------------------------|----|
| Martini Fiero & tonic | 19 |
| Hugo | 19 |
| Kir | 20 |
| Aperol spritz | 22 |
| Negroni | 24 |
| Martini Ambrato & tonic | 25 |
| Martini Rubino & tonic | 25 |
| Białe negroni | 26 |

Koktajle alkoholowe

| | |
|---|----|
| Bacardi Mojito | 19 |
| bacardi carta blanca, limonka, świeża mięta, cukier brązowy | |
| Martini z marakują | 20 |
| puree z marakui, wódka wyborowa, syrop z rabarbaru | |
| Bacardi Cuba Libre | 21 |
| złoty rum, sok z limonki, cola | |
| Martini Fire | 21 |
| jack daniel's fire, martini bianco, sok z pomarańczy, sok z cytryny, cynamon | |
| Bellini z bzem | 21 |
| syrop z bzu, puree z białej brzoskwini, prosecco | |
| Fiero Cooler | 21 |
| martini fiero, finlandia blackcurrant, syrop z rabarbaru, sok z cytryny, hibiskus, sprite | |
| Lemoniada z Tennessee | 24 |
| jack daniel's honey, lemoniada | |

Piwo, cydr

| | | |
|---------------------|--------|----|
| Bawaria Malt (0.0%) | 330 ml | 12 |
| Okocim Pils | 500 ml | 12 |
| Grimbergen blonde | 330 ml | 15 |
| Corona | 400 ml | 16 |
| Cydr jabłkowy | 330 ml | 16 |

Napoje zimne

| | | |
|---------------------------------|------------|------|
| Cisowianka | 0,33/0,7 l | 6/12 |
| classique, perlage | | |
| Evian / Badoit | 0,7 l | 20 |
| Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic | 0,2 l | 7 |
| Sok jabłkowy tłoczony | 0,25 l | 6 |
| Sok z czarnej porzeczki | 0,25 l | 6 |
| Sok pomidorowy tłoczony | 0,3 l | 9 |
| Lemoniada | 0,25 l | 10 |
| Smakowa lemoniada | 0,25 l | 14 |
| Sok ze świeżych owoców | 0,25 l | 15 |

Koktajle bezalkoholowe

| | |
|---------------------------|----|
| Szpinak - ananas | 18 |
| jabłko, cytryna | |
| Awocado - szpinak | 18 |
| melon, ananas, pomarańcza | |

Kawy i herbaty

| | |
|---------------------------|----|
| Espresso | 6 |
| Espresso macchiato | 7 |
| Espresso doppio | 12 |
| Caffè Lungo | 10 |
| Cappuccino | 12 |
| Caffè Latte, Affogato | 14 |
| Corretto | 16 |
| Ceylon, Earl Grey | 10 |
| Zielona, Miętowa | 10 |
| Rooibos, owocowy Rumianek | 10 |
| Napar z imbiru | 12 |
| Herbata zimowa | 16 |

Wina na kieliszki**Wina musujące** 150 ml

| | |
|---------------------|----|
| Cava DO brut nature | 16 |
| Prosecco DOC brut | 22 |

Wino różowe 150 ml

| | |
|---------------------------------|----|
| Miselle Rose Syrah 2017 Francja | 21 |
|---------------------------------|----|

Wina białe 150 ml

| | |
|--|----|
| Pinot Grigio Dea Del Mare IGP 2016 Włochy | 18 |
| Miselle Colombard - Gros Manseng 2017 Francja | 19 |
| Domaine Bousquet Chardonnay Mendoza 2019 Argentyna | 24 |
| Garofoli Verdicchio DOC 2016 Włochy | 27 |
| Ketu Bay Sauvignon Blanc 2017 Nowa Zelandia | 31 |
| Faust Riesling Trocken 2016 Niemcy | 31 |

Wina czerwone 150 ml

| | |
|--|----|
| Terra de Touros Pinot Noir 2015 Portugalia | 18 |
| Quinta do Casal Monteiro Merlot DO 2016 Portugalia | 18 |
| Montepulciano d'Abruzzo DOP 2018 Włochy | 21 |
| Gran Sasso Primitivo IGP 2017 Włochy | 22 |
| Casa Primicia Tinto Rioja DOC 2016 Hiszpania | 24 |
| Château La Graula Bordeaux Superieur AC 2016 Francja | 24 |