

Przystawki

Marynowane oliwki / kalamata / zielone chilli 🌿🌿	18,-
Tatar Wołowy / majonez z czosnku niedzwiedziego / cebula / kiszony ogórek / szczypiorek	59,-
Bakłażan / tahini / sos ostrygowy / kolendra	38,-
Burrata / pomidor / rabarbar / szczaw / orzeszki pini 🌿	46,-
Grillowany pomidor / agrest / czarna soczewica 🌿	38,-
Podwędzany Matjas / bób / fasolka / ziemniak / creme fraiche	42,-

Zupy

Krem z kalafiora / palone masło / grzanki 🌿	30,-
Chłodnik / botwina / jajko	30,-

Dania Główne

Schabowy / creme fraiche / koper / szczypior	58,-
Salata Cezar / krewetki / sałata rzymska / grana padano / boczek / grzanki	66,-
Tagliolini / krewetki / cukinia 🍷	69,-
Stek z selera / sałaty / nerkowce / karmelizowana cebula / sos holenderski 🌿	48,-
Risotto pomidorowe / stracciatella / czosnek niedźwiedzi 🌿	55,-
Sola Dover / cykoria / zioła / palone masło	249,-

Dania z Grilla

Polędwica Wołowa / ok. 200g / jeden sos w cenie*	129,-
Antrykot Marmurkowy / ok. 300g / jeden sos w cenie*	139,-
Tomahawk / ok.1000g / dla 2-3 osób / dłuższy czas oczekiwania / dwa sosy do wyboru w cenie *	369,-
Pstrąg z Zielenicy / sos holenderski / szczypiorek	79,-
Burger wołowy / cheddar / sałata rzymska / cebula czerwona / pikle / sos majonezowy / frytki	67,-

Desery

Ciastko migdałowe / czekolada / orzechy	32,-
Karpátka / wanilia	32,-
Panna cotta / rabarbar	32,-

Dodatki

Grillowane ogórki / labneh / koper 🌿	22,-
Domowe Pieczywo / masło grzybowe 🌿	15,-
Salata Rzymska / radicchio / zioła 🌿🌿	18,-
Puree ziemniaczane / szczypiorek / palone masło 🌿	17,-
Frytki 🌿	18,-

Sosy

Pieprzowy	11,-
Chimichurri	11,-
Majonez Truflowy	11,-
Masło Grzybowe	11,-



Wegańskie

Wegetariańskie

Pikantne

*Proszę poinformować obsługę o wszelkich alergiach lub nietolerancjach pokarmowych. Nie możemy zagwarantować przygotowania dania w warunkach idealnie wolnych od składników uczulających.

*Dbając o Twój komfort oraz profesjonalną obsługę, do grup od 5 osób doliczamy 12,5% serwisu kelnerskiego.