

PRZYSTAWKI STARTERS		ZUPY SOUPS		DANIA Z PIECA MIBRASA MIBRASA GRILL DISHES		DANIA MEALS		MENU WEGE VEGETARIAN MENU		DESERY DESSERTS	
ŚLEDŹ / ZIEMNIAKI / REGIONALNA ŚMIETANA / CEBULA / JABŁKO / OLIWA Herring / potato / cream / onion / apple / olive oil		39		RAJA 500G / SOS Z PALONEGO MASŁA I KAPARÓW / GRILLOWANA POLENTA / SZPINAK / BOCZNIAKI / CZOSNEK Ray fish 500g / burnt butter and caper sauce / grilled polenta / spinach / oyster mushrooms / garlic		129		FILET Z SANDACZA 150G / PSZENICA / QUINOA / KALAFIOR ROMANESCO / PUREE PIETRUSZKOWE / SOS SZPINAKOWY Zander fillet 150g / wheat / quinoa / romanesco cauliflower / parsley purée / spinach sauce		85	
CARPACCIO WOŁOWE Z WAGYU JAPONIA A5 / OLIWA / SÓL MALDON Beef carpaccio with Japanese wagyu A5 / olive oil / Maldon salt		149		STEK Z WOŁOWINY WAGYU (JAPONIA A5) 100G / DO WYBORU DWA DODATKI DO DAŃ Japanese wagyu beef A5 100g – choice of two side dishes		199		FILET Z HALIBUTA 150G / CZARNY MAKARON / MINI BROKUŁ / OMUŁKI / SOS KRABOWY Halibut fillet 150g / black pasta / baby broccoli / mussels / crab sauce		85	
TUŃCZYK TATAKI / SEZAM / GLONY WAKAME / MARYNOWANY OGÓREK / PONZU / SAŁATA FRISÉE / TERIYAKI Tuna tataki / sesame / wakame seaweed / pickled cucumber / ponzu / frisée lettuce / teriyaki		79		STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ (BRAZYLIA 180G) / PUREE ZIEMNIACZANE / DZIKI BROKUŁ / MARCHEWKA / BOCZNIK MIKOŁAJKOWY / SOS PIEPRZOWY Brazilian beef tenderloin steak 180g / mashed potatoes / wild broccoli / carrot / oyster mushroom / pepper sauce		159		KONFITOWANY UDZIEC KRÓLIKA / CHORIZO / FASOLA JAŚ / MARCHEWKA / BURAK / ORZECY Confit rabbit leg / chorizo / butter beans / carrot / beetroot / nuts		75	
SAŁATA CEZAR / KURCZAK SUPREME LUB KREWETKI / SAŁATA RZYMSKA / BEKON / JAJKO / PARMEGIANO REGGIANO / GRZANKI / ANCHOIS Caesar salad / supreme chicken or shrimps / romaine lettuce / bacon / egg / parmegiano reggiano / croutons / anchovies		69/79		STEK TOMAHAWK WOŁOWY Z KOŚCIĄ 1,2 KG (2–3 OSOBY) / GRILLOWANE WARZYWA / FRYTKI STEAKHOUSE / SOS DEMI-GLACE Tomahawk beef steak on the bone 1.2kg (2–3 people) / grilled vegetables / steakhouse fries / demi-glace sauce		299		DE VOLAILLE / PUREE ZIEMNIACZANE / MARCHEWKA Z GROSZKIEM / SOS DEMI DROBIOWY Chicken de volaille / mashed potatoes / carrots with peas / poultry demi-glace		69	
SAŁATA Z KOZIM SEREM / BURAK / SZPINAK / OCET BALSAMICZNY / POMIDORKI KOKTAJLOWE / VINAIGRETTE Goat cheese salad / beetroot / spinach / balsamic vinegar / cherry tomatoes / vinaigrette		69		TOMAHAWK WIEPRZOWY 400G / PIECZONE ZIEMNIAKI / ZASMAŻANA KAPUSTA / BOCZEK / SOS AMERICAN BBQ Pork tomahawk 400g / roasted potatoes / fried cabbage / bacon / American BBQ sauce		89		PÓŁ KACZKI PO POZNAŃSKU / MODRA KAPUSTA / KLUSKI PÓŁFRANCUSKIE / PUREE Z JABŁKA / DEMI-GLACE TYMIANKOWY Half duck Poznań style / red cabbage / semi-french dumplings / apple purée / thyme demi-glace		79	
TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / FRYTKI / ŻÓŁTKO / KLASYCZNE DODATKI / MARYNOWANY BOROWIK / + ŚWIEŻA TRUFLA 25 ZŁ Beef tartare / fries / egg yolk / classic additions / pickled porcini / fresh truffle (extra)		69		RELAIS DE L’ENTRECÔTE – KLASYCZNY STEK FRANCUSKI Z ANTRYKOTU 200G / SOS MAŚLANO-ZIOŁOWY / FRYTKI / MIESZANE SAŁATY / POMIDOR / ORZECY WŁOSKIE / WINEGRET MUSZTARDOWY Classic French rib-eye steak 200g / herb butter sauce / fries / mixed salad / tomato / walnuts / mustard vinaigrette		139		DWA MINI BURGERY WOŁOWE / POMIDOR / OGÓREK / CHEDDAR / BEKON Two mini beef burgers / tomato / cucumber / cheddar / bacon		65	
BABY CALAMARI / CHILI / CZOSNEK / NATKA PIETRUSZKI / SOS ŚMIETANOWY Z ZIELONYM PIEPRZEM Baby calamari / chilli / garlic / parsley / cream sauce with green pepper		69						POLĘDWICA Z JELENIA / RYDZE / BURAK / PUREE TRUFLOWE / DZIKI BROKUŁ / SOS TYMIANKOWY Venison tenderloin / saffron milk cap mushrooms / beetroot / truffle purée / wild broccoli / thyme sauce		129	
KREWETKI TIGER / CHILI / CZOSNEK / OLIWA / TYMIANEK / GRZANKA Z FOCACCII Tiger prawns / chilli / garlic / olive oil / thyme / focaccia crouton		69						SOS DEMI-GLACE PIEPRZOWY Pepper demi-glace sauce		15	
HISZPAŃSKA SZYNKA JAMÓN IBÉRICO 50G / 80G Spanish jamón ibérico ham 50g / 80g		59/89						SOS AMERYKAŃSKI BBQ American BBQ sauce		15	
								MAJONEZ TRUFLOWY Truffle mayonnaise		12	
								MIKS SAŁAT Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM / POMIDOR / OGÓREK / CZERWONA CEBULA / ORZECY WŁOSKIE Mixed salad with honey mustard dressing / tomato / cucumber / red onion / walnuts		29	
								POMIDORY CHERRY / CZERWONA CEBULA / OLIWA Cherry tomatoes / red onion / olive oil		29	
								FRYTKI TRUFLOWE / ŚWIEŻA TRUFLA / PARMEGIANO REGGIANO / MAJONEZ TRUFLOWY Truffle fries / fresh truffle / parmegiano reggiano / truffle mayonnaise		39	
								SMAŻONE BOCZNIAKI Fried oyster mushrooms		29	
								WARZYWA GRILLOWANE / PARMEZAN Grilled vegetables / parmesan		29	
								RESTAURACJA REKOMENDOWANA PRZEZ MICHELIN GUIDE POLSKA NA ROK 2023 / 2024 / 2025			
								RESTAURANT RECOMMENDED BY THE MICHELIN GUIDE POLAND FOR 2023 / 2024 / 2025			
								Przy rezerwacjach od 5 osób i więcej, doliczamy 12,5% opłaty serwisowej, która będzie uwzględniona w rachunku końcowym.			
								If you book for more than 5 persons, we charge an extra service fee of 12,5%, included in the final bill.			