

## PRZYSTAWKI

Tuńczyk z majonezem z kolendry i ogórkiem	47 zł
Troć wędrowną z kimchi, dresingiem z yuzu i sosem sojowym	35 zł
Tatar wołowy z musztardą, lubczykiem i piklami	42 zł
Żeberko wieprzowe z pianą z orzecha ziemnego i chili	39 zł

## TAPASY

Smażona foie Gras	48 zł
Oliwki marynowane w ziołach	12 zł
Papryczki de Padron	21 zł
Chorizo w bao	25 zł
Krewetki w sosie piri piri	35 zł
Ośmiornica po galicyjsku	39 zł
<b>Sery</b>	
Pecorino z trufłą / Manchego curado / Gruyère	38 zł / 100g
<b>Wędliny</b>	
Bresaola / Salami Ventricina / Lonza Stagionata	42 zł / 100g
<b>Szynka Joselito Iberico Bellota</b>	85,- / 100g



## ZUPY

Chłodnik z awokado i zielonej papryki z sezamem	25 zł
Bulion pomidorowy z szynką San Daniele i crème fraîche	33 zł

## PASTA

Linguine z parmezanem vacche rosse i świeżą truflą	65 zł
Smażone krewetki z linguine i chili	46 zł

## SALATA

Sałata z ośmiornicą i bobem	43 zł
-----------------------------	-------

## DANIA GŁÓWNE

Duszony policzek wieprzowy z grasicą i gratin ziemniaczanym	65 zł
Smażony comber jagnięcy z puree z topinamburu i czereśnią	89 zł
Seriola z puree z pasternakui liściem kaffiru	87zł
Turbot z grilla z ziemniakami z koperkiem i szpinakiem	95 zł

## STEKI

antrykot Hereford – Polska	35 zł / 100g
połędwica wołowa Hereford – Polska	50 zł / 100g
rostbef Wagyu - Kobe style	120 zł / 100g
antrykot Wagyu - Kobe style	120 zł / 100g

Szanowni goście, prosimy o informację o wszelkich alergiach  
Drodzy Goście, do stolika powyżej 4 osób doliczamy 12,5% serwisu

