

# PRZYSTAWKI • APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej • majonez miso • szalotka bananowa  
• ogórki sojowe • chipsy ryżowe • marynowane jajko

The beef tenderloin tartare • miso mayonnaise • shallot banana  
• soy cucumbers • rice chips • pickled egg

[135 g | 250 g] 52 PLN

Carpaccio z combra z jelenia • prażony topinambur  
• puder z buraka • oliwa z czosnku niedźwiedziego

Carpaccio with deer loin • roasted Jerusalem artichoke  
• beetroot powder • wild garlic oil

[100 g | 180 g] 67 PLN

Macki ośmiornicy podwędzane i grillowane na węglu drzewnym  
• espuma z chorizo • arancini - smażone, panierowane kulki ryżowe • kolendra

Octopus tentacles smoked and grilled on charcoal • espuma from chorizo  
• arancini - fried, breaded rice balls • coriander

[180 g | 250 g] 89 PLN

# ZUPY • SOUPS

Bulion z trzech mięs • pierożki • tatar warzywny

Three-meat broth • pierożki (small pierogi) • vegetable tartare

[300 ml] 25 PLN

Krem szczawiowo-szpinakowy • jajko

Sorrel-spinach cream • egg

[250 ml] 25 PLN