

à la carte

selekcja smaków

domowe wypieki, masło, zakwas

warzywa i marynaty „crudités”
lub

koktajl z ostrygi, verjus, kawior „Antonius”
lub

polsko-japoński tatar wołowy

|

pierogi z borowikami
lub

mirepoix, brukiew, gastrique

|

phitivier z dynią, duxelle kasztanowy
lub

dzika troć, sałatka z muli, oscietra
lub

kaczka ,czarny bez, rocher foie gras
*dodaj smażone foie gras 89zł

|

deser maślany, słony karmel, palone masło
lub

polskie sery, domowa konfitura, krakersy i herbatniki

selekcja petit four

480 zł/os

Opcjonalnie:

selekcja win (4) 280 zł/os.

selekcja pół na pół (4) 240 zł/os.

selekcja bezalkoholowa (4) 200 zł/os.

mała degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”

domowe wypieki, masło, zakwas

|

koktajl z ostrygi, verjus, kawior „Antonius”
lub

polsko-japoński tatar wołowy

pierogi z borowikami

mirepoix, brukiew, gastrique

dzika troć, sałatka z muli, oscietra
lub

kaczka ,czarny bez, rocher foie gras
*dodaj smażone foie gras 89zł

|

grillowane limonki, jogurt

deser maślany, słony karmel, palone masło

selekcja petit four

550 zł/os

degustacja wegetariańska 520 zł/os

Opcjonalnie:

selekcja win (5) 360 zł/os.

selekcja pół na pół (5) 300 zł/os.

selekcja bezalkoholowa (5) 260 zł/os.

duża degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”

domowe wypieki, masło, zakwas

|

koktajl z ostrygi, verjus, kawior „Antonius”

polsko-japoński tatar wołowy

pierogi z borowikami

mirepoix, brukiew, gastrique

tarta szafranowa, polskie raki, imbir

dzika troć, sałatka z muli, oscietra

kaczka ,czarny bez, rocher foie gras
*dodaj smażone foie gras 89zł

|

grillowane limonki, jogurt

deser maślany, słony karmel, palone masło

selekcja petit four

690 zł/os

Opcjonalnie:

selekcja win (6) 480 zł/os.

selekcja pół na pół (6) 360 zł/os

selekcja bezalkoholowa (6) 320 zł/os.

à la carte

selection of snacks

our viennoiserie, butter, sourdough

warsaw's vegetables „crudités”

or

oyster cocktail, verjus, caviar, „Antonius”

or

polish-japanese beef tartare

|

dumplings with cep mushrooms

or

mirepoix, swede, gastrique

|

phitivier with pumpkin, chestnut duxelle

or

wild sea trout, mussel salad, oscietra

or

duck, elderflower, rocher foie gras

** add seared foie gras 89zł*

|

butter, salted caramel

or

polish cheese, homemade jam and biscuits

selection of petit four

480 zł/pp

Optional:

wine pairing (4) 280 zł/pp

half and half (4) 240 zł/pp

non-alcoholic pairing (4) 200 zł/pp

small tasting

selection of snacks

warsaw's vegetables „crudités”

our viennoiserie, butter, sourdough

|

oyster cocktail, verjus, caviar, „Antonius”

or

polish-japanese beef tartare

dumplings with cep mushrooms

mirepoix, swede, gastrique

wild sea trout, mussel salad, oscietra

or

duck, elderflower, rocher foie gras

** add seared foie gras 89zł*

|

grilled lime, yoghurt

butter, salted caramel

selection of petit four

550 zł/pp

vegetarian tasting 520 zł/pp

Optional:

wine pairing (5) 360 zł/pp

half and half (5) 300 zł/pp

non-alcoholic pairing (5) 260 zł/pp

big tasting

selection of snacks

warsaw's vegetables „crudités”

our viennoiserie, butter, sourdough

|

oyster cocktail, verjus, caviar, „Antonius”

polish-japanese beef tartare

dumplings with cep mushrooms

mirepoix, swede, gastrique

saffron tart, polish crayfish, ginger

wild sea trout, mussel salad, oscietra

duck, elderflower, rocher foie gras

** add seared foie gras 89zł*

|

grilled lime, yoghurt

butter, salted caramel

selection of petit four

690 zł/pp

Optional:

wine pairing (6) 480 zł/pp

half and half (6) 360 zł/pp

non-alcoholic pairing (6) 320 zł/pp