

RYBY/ FISH

Grillowany stek z tuńczyka, figi, zielone szparagi 90,-
Grilled tuna steak, figs, green asparagus (GF)

Filet dzikiego Bara, kremowa quinoa, pomidorowy karmel 91,-
Wild sea bass fillet, tomato caramel & creamy quinoa

Medalion z żabnicy, soliród, Veloute z langustynek 98,-
Monkfish medallion, samphire & langoustines Veloute

Atlantycki turbot, dynia, mleko kokosowe i grzyby Shimeji 104,-
Atlantic turbot fillet, Shimeji mushrooms, pumpkin & coconut milk (GF)

W ZALEŻNOŚCI OD DOSTAWY, RYBY PIECZONE W SOLI LUB GRILLOWANE, MEODE SEZONOWE WARZYWA, SOS VIERGE 120,-/OS

Depending on the delivery, fish baked in salt or grill, young seasonal vegetables & sauce Vierge (GF)

MIĘSA / MEAT

Piers z kaczki, Barigoule ze świeżych fioletowych karczochów, syrop klonowy 89,-
Duck breast, Barigoule with fresh purple artichokes & maple syrup

Duszona grasicca cielęca, confitowany rabarbar, sezonowe smardze 110,-
Braised veal sweetbreads, rhubarb confit, seasonal morels (GF)

Irlandzki comber jagnięcy, flak „Tarbais” i „Pain d’épices” 120,-
Irish rack of lamb, „Tarbais” flak & „Pain d’épices”

Tradycyjna polędwica wołowa Rossini na toście, foie gras, „Pomne Anna” 130,-
Traditional beef tenderloin Rossini on toast, “Pomne Anna” & foie gras

„MENU DÉCOUVERTE” 7 ODSŁON KUCHNI MICHEL’A

„Menu Découverte” 7 courses of Michel Cuisine 279 pln

Dobrana selekcja 5 win do menu degustacyjnego

The finest selection of 5 wines to the degustation menu 150 pln