

RYBY/ FISH

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

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

Filet z Piotrosza, młody por, trawa cytrynowa, mus z kalafiora 93,-
John Dory fillet, young leek, lemongrass & cauliflower mousse

Atlantycką turbot, dynia, mleko kokosowe i grzyby Shimeji 104,-
Atlantic turbot fillet, Shimeji mushrooms, pumpkin & coconut milk

**W ZALEŻNOŚCI OD DOSTAWY, RYBY PIECZONE W SOLI LUB
GRILLOWANE, MŁODE SEZONOWE WARZYWA, SOS VIERGE 115,-/OS**

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

MIEŚA / MEAT

Medalion cielęcy, Barigoule ze świeżych fioletowych karczochów, syrop klonowy 94,-
Veal medallion, Barigoule with fresh purple artichokes & maple syrup

Duszona grasiczka cielęca, confitowany rabarbar, sezonowe smardze 97,-
Braised veal sweetbreads, rhubarb confit, seasonal morels

Irlandzką comber jagnięcy, „flan „Tarbais” i „Pain d’épices” 112,-
Irish rack of lamb, „Tarbais” flan & „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 ODSEŁON 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