

## **PRZEKĄSKI/STARTER**

*Zupa z ryb śródziemnomorskich z sosem rouille jak Bouillabaisse 49,-*  
*Mediterranean fish soup with rouille sauce like Bouillabaisse*

*Słodkie pomidory Kumato, awokado jak guacamole i sos kolendrowy 59,-*  
*Sweet tomatoes Kumato, avocado as guacamole & coriander sauce*

*Tatar z marynowanego Sea bassa, wiosenna sałatka, Fumet z cytryną i bazylią 62,-*  
*Marinated sea bass tartar, spring salad, Fumet with lemon & basil*

*Śródziemnomorską barwena, kremowa dynia piżmowa, jabłko, oliwa waniliowa 62,-*  
*Mediterranean red mullet, creamy squash butternut pumpkin, vanilla oil & apples*

*Pieczona ośmiornica, wędzona papryka, bakłazan „Provancale” 70,-*  
*Roasted octopus, smoked peppers, eggplant "Provancale"*

*Pieczone langustynki, por „Etuvs”, Panisse i limonka 71,-*  
*Roasted langoustines, lime, Panisse & leek "Etuvs"*

*Foie gras na ciepło, słodko - kwaśne borówki leśne i domowy brioche 73,-*  
*Warm foie gras, sweet- sour blueberries & home made brioche*

*Na życzenie, siekany Tatar z poledwicy wołowej Bistro de Paris*

*On your wish, chopped beef tartar Bistro de Paris 62,-*

## **CLASSIC BISTRO DE PARIS**

*Ostrygi "Fines de Claires N°2" z Château d'Oléron 76,-*

*Fresh Oyster Fines de Claire No 2 from Château d'Oléron*

*Tradycyjna terina foie gras wędzona sianem, chutney z gruszki 69,-*

*Smoked on hay duck liver terrine, pear chutney*

*Tradycyjna francuska zupa cebulowa 36,-*  
*Traditional french onion soup*

*Ślimaki po burgundzku z masłem czosnkowym 6szt/12szt 42,-/80,-*  
*Bourgogne snails with garlic butter*