

## **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 (GF)* 62,-  
*Sweet tomatoes Kumato, avocado as guacamole & coriander sauce*

*Tatar z marynowanego Sea bass, wiosenna sałatka, Fumet z cytryną i bazylią* 65,-  
*Marinated sea bass tartar, spring salad, Fumet with lemon & basil (GF)*

*Pieczona ośmiornica, chrupiąca kalarepa i cytrusy* 71,-  
*Roasted octopus, crispy kohlrabi & citrus (GF)*

*Carpaccio z małży św. Jakuba, słodko-kwaśna marynata z arbuzem i grejpfrutem* 71,-  
*Scallops carpaccio, sweet and sour marinade with watermelon and grapefruit*

*Foie gras na ciepło, sałata z botwiną i karmelizowane mini buraki* 73,-  
*Warm foie gras, beet leaves salad & caramelized mini beetroot (GF)*

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

*On your wish, chopped beef tartar Bistro de Paris (GF)* 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 (GF)*

*Tradycyjna terina foie gras wędzona sianem, chutney z gruszeki* 71,-

*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 (GF)*