

PRZEKĄSKI/STARTER

- „Veloute” z letnią truflą Tuber aestivum , dzięki szparagi* 45,-
„Veloute” with summer truffle Tuber aestivum , wild asparagus
- Słodko-kwaśny bakłazan, seler i oliwki jak „Caponata”, makrela pieczona w niskiej temperaturze* 55,-
Sweet and sour eggplant, mackerel baked in low temperature, olives & celery as “Caponata”
- Świeży tuńczyk wędzony na zimno, jak „Tonnato vitello”* 61,-
Smoked fresh tuna like a “Tonnato vitello”
- Marynowana „36 godzin” polędwica wołowa, „gravalax”, sałata z mango i kielki mung* 63,-
Beef tenderloin marinated “36 hours”, gravalax, soybeans grows & mango salad
- Pieczone langustynki, kremowe „Gazpacho” z fioletowych karczochów* 66,-
Roasted langoustines & creamy purple artichokes gazpacho
- Tradycyjna terina foie gras, morele „confit”, domowy brioche* 69,-
Traditional duck liver terrine, apricots "confit", home made brioche
- 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 z kaczki na ciepło, truskawki z mięta i pieprzem syczuańskim* 73,-
Warm duck foie gras, strawberry, mint and sichuan pepper



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 francuska zupa cebulowa 31,-
Traditional french onion soup

Ślimaki po burgundzku z masłem czosnkowym 6szt/12szt 35,-/70,-
Bourgogne snails with garlic butter