

- „Veloute” z letnią truflą *Tuber aestivum** 45,-
*„Veloute” with summer truffle *Tuber aestivum**
- Słodko-kwaśny bakłażan, seler i oliwki jak „Caponata”, makrela pieczona w niskiej temperaturze*
Sweet and sour eggplant, mackerel baked in low temperature, olives & celery as “Caponata” 55,-
- Świeży tuńczyk w panierce „Panko”, sushi z foie gras i pieczona figa* 61,-
Fresh tuna in "panko", roasted figs & sushi foie gras
- Marynowana „36 godzin” polędwica wołowa, „gravalax”, sałata z mango i kielki mung* 63,-
Beef tenderloin marinated “36 hours”, gravalax, soybeans grows & mango salad
- Pieczone langustyńki, 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* 71,-
Scallops carpaccio, sweet and sour marinade with watermelon
- Foie gras na ciepło, zredukowane Porto, świeży grejfrut* 73,-
Warm foie gras, fresh grapefruit & reduced Porto

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