

<i>Zupa z ryb śródziemnomorskich z sosem rouille jak Bouillabaisse</i> <i>Mediterranean fish soup with rouille sauce like Bouillabaisse</i>	54,-
<i>Tatar z królewskiej dorady, emulsja z "Fines de Claires", confitowany imbir</i> <i>Royal sea bream tartare, emulsion from "Fines de Claires", ginger confit</i>	58,-
<i>Duszone policzki z prosiaką, smażony borowik i syrop klonowy</i> <i>Braised pork cheeks, maple syrup &amp; fresh boletus</i>	59,-
<i>Świeży tuńczyk w panierce „Pankō”, sushi z foie gras i pieczona figa</i> <i>Fresh tuna in "panko", roasted figs &amp; sushi foie gras</i>	61,-
<i>Marynowana „36 godzin” polędwica wołowa, „gravalax”, sałata z mango i kielki mung</i>	63,-
<i>Małże Św. Jakuba, mus z topinamburu, zielone jabłka, wędzony sok</i> <i>Scallops St. Jacob, Jerusalem artichoke mousse, green apples, smoked juice</i>	71,-
<i>Foie gras na ciepło, „gastrique” z imbirem i migdałami</i> <i>Warm foie gras, ginger &amp; almonds "gastrique"</i>	73,-

### **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, morele „confit”, domowy brioche 69,-*  
*Traditional duck liver terrine, apricots "confit", home made brioche*

*Tradycyjna francuska zupa cebulowa 31,-*

*Traditional french onion soup*

*Ślimaki po burgundzku z masłem czosnkowym 6szt/12szt 35,-/70,-*

*Bourgogne snails with garlic butter*