

PRZEKĄSKI/STARTER

<i>Wołowina „Charolais” jak carpaccio, langustynki, parmezan, emulsja z rukolą</i>	69,-
<i>Beef "Charolais", as carpaccio, langoustines, parmesan & rocket coulis</i>	
<i>Tatar z dorady królewskiej, emulsja z "Fines de Claires", confitowany imbir</i>	53,-
<i>Royal Sea bream tartare, emulsion from "Fines de Claires", ginger confit</i>	
<i>Buraki pieczone w soli, czarna rzodkiewka, krem z pieprzem syczuzańskim, ocet figowy</i>	53,-
<i>Beets baked in salt, black radish, Sichuan pepper cream & fig vinegar</i>	
<i>Smażone Foie Gras z kaczki, czarna porzeczka, kandyzowana czerwona cebula, Porto</i>	73,-
<i>Roasted duck Foie gras, blackcurrant, candied red onion, Porto</i>	
<i>Duet z Makreli : tatar i pieczona w niskiej temperaturze, groszek zielony, mieta</i>	62,-
<i>Mackerel duet: tartare and baked in low temperature, green peas, mint</i>	
<i>Smażone Małże Świętego Jakuba, pomarańczowy karmel, patison, mleczko cielęce</i>	79,-
<i>Fried scallops St-Jacques, orange caramel, patison, veal milk</i>	
<i>Ostrygi "Fines de Claires N°2" z Château d'Oléron</i>	76,-
<i>Fresh Oyster Fines de Claire No 2 from Château d'Oléron</i>	
<i>Tradycyjna francuska zupa cebulowa</i>	36,-
<i>Traditional french onion soup</i>	
<i>Ślimaki po burgundzku z masłem czosnkowym 6szt/12szt</i>	42,-/80,-
<i>Bourgogne snails with garlic</i>	