
Przystawki

Mieszane liście sałat / sos cytrusowy	18
Sałatka Cezar / kurczak lub krewetki	36
Deska polskich serów zagrodowych	46
Siekana polędwica zapiekana pod siemieniem lnianym / suszone pomidory / oliwa truflowa	44
Gęsie żołądki / mieszane liście sałat / jabłko / orzech włoski	32
Foie gras / jarzębina / mak / migdały	46
Tatar z żubra / fermentowany czosnek / trawa żubrowa / raki	52
Tuńczyk / bulion dashi / marynowane awokado / pomidor	37

Zupy

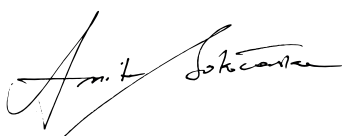
Barszcz biały / kiszona kapusta / gęś	29
Wywar grzybowy / grzyby sezonowe / makaron udon	28
Zupa dnia	19

Dania główne

Borys Szyc dla Signature: 


Sztuka mięsa z bulionu / ziemniaki / warzywa / sos chrzanowy	62
Polędwica wołowa / kaszanka / kiszona kapusta / skorzonera / redukcja wołowa	96
Policzki z jelenia / melasa z granata / gołąbki / papryka / orzech włoski	78
Cielęcina Marsala / puree ziemniaczane z ziarnami gorczycy / kremowy szpinak	76

Ryby

Anita Sokołowska dla Signature: 

Jesiotr / puree z dyni kolendry i suszonych fig / cannelloni z kasztanami i borowikami / sos z suszonych jabłek i trawy cytrynowej	63
Okoń słodkowodny / por / wędzony topinambur / ślimaki / wywar krewetkowy	68
Ryba dnia	55

Pasty

Borys Szyc dla Signature: 

Domowy makaron z truflą / sos maślany	36
Makaron z ośmiornicą / chorizo / świeże pomidory	43

Desery

Sernik z chałwą / chutney z czarnej porzeczki/ domowa sezamka	27
Mus kawowy / ananas z malibu / gąbka orzechowa	26
Pieczona dynia / sable / lody kasztanowe	27
Tarta Pralinkowa / sorbet malinowy / owoce	28
Wybór lodów produkcji Signature	24

x
Signature Menu


Starters

	PLN	€
Mixed salad leaves / citrus sauce	18	4,50
Caesar salad / chicken or shrimps	36	9
Polish farmer's cheeseboard	46	11,50
Minced beef tenderloin casserole covered in linseed / sundried tomatoes / truffle olive oil	44	11
Goose stomachs / mixed salad leaves / apple / walnut	32	8
Foie gras / rowanberry / poppy seeds / almonds	46	11,50
European bison tartare / fermented garlic / bison grass / crayfish	52	13
Tuna / dashi broth / marinated avocado / tomato	37	9,25

Soups

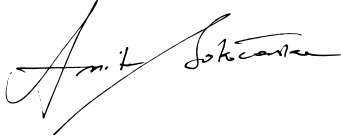
White borsch / sauerkraut / goose	29	7,25
Mushroom stock / seasonal mushrooms / udon noodle	28	7
Soup of the day	19	4,75

Mains

Borys Szyk for Signature: 

Piece of boiled beef from the broth / potatoes / vegetables / horseradish sauce	62	15,50
Beef sirloin / black sausage / sauerkraut / black salsify / beef reduction	96	24
Deer cheeks / pomegranate molasses / stuffed cabbage / pepper / walnut	78	19,50
Veal Marsala / potato puree with mustard seeds / creamy spinach	76	19

Fish

Anita Sokołowska for Signature: 

Sturgeon / pumpkin, coriander and dried figs puree / canelloni with chestnuts and porcini mushrooms / sauce from dried apples and lemongrass	63	15,75
Freshwater perch / leek / smoked Jerusalem artichokes / snails / shrimp decoction	68	17
Fish of the day	55	13,75

Pasta

Borys Szyk for Signature: 

Homemade pasta with truffle / butter sauce	36	9
Octopus pasta / chorizo / fresh tomatoes	43	10,75

x
Signature Menu

Desserts

	PLN	€
Halva Cheesecake / black currant chutney / homemade sesame	27	6,75
Coffee mousse / pineapple with Malibu / nut sponge	26	6,50
Roasted pumpkin / sable / chestnut ice cream	27	6,75
Praline tart / raspberry sorbet / fruits	28	7
Selection of Signature homemade ice-cream	24	6

WINE
& FOOD
NOBLE NIGHT
1st place

Over 4 person 10% service charge