

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- Blanszowane białe i zielone szparagi zapiekane 39
z sosem holenderskim
*Blanched white and green asparagus baked
with Hollandaise sauce*
- Wołowina marynowana w cytrusach i cukrze 49
trzciniowym, podana z piklami z młodych warzyw,
zielonymi szparagami i emulsją
*Beef marinated in citrus and cane sugar,
served with new vegetable pickles, green asparagus
and emulsion*
- Krewetki z pieca tandoor z sosem ze szparagów 52
i sałatką szparagową
*Tandoor prawns with asparagus sauce
and asparagus salad*

ZUPA / SOUP

- Krem z białych szparagów z siekanym jajkiem, 29
koprem i bekonem
*Cream of white asparagus soup with chopped egg,
dill and bacon*

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Blanszowane białe szparagi z sosem holenderskim, 59
Prosciutto Cotto oraz jajkiem poché
*Blanched white asparagus with Hollandaise sauce,
Prosciutto Cotto and poached egg*
- Krewetki z zielonymi szparagami i makaronem 59
ryżowym w sosie tamaryndowym
*Prawns with green asparagus and rice noodles
in tamarind sauce*
- Kaczka w indyjskim stylu smażona z białymi 68
i zielonymi szparagami oraz musem szparagowym
*Duck Indian style fried with white and green asparagus
and asparagus mousse*
- Wołowina z zielonymi szparagami, grzybami mun 79
i bambusem w sosie ostrygowym
*Beef with green asparagus, wood ear mushrooms
and bamboo in oyster sauce*
- Filet z Mahi Mahi marynowany w imbirze i liściach 89
limonki, podany z kuskusem z białymi i zielonymi
szparagami, blanszowaną botwiną i kremowym sosem
*Mahi Mahi fillet marinated in ginger and lime leaves,
served with couscous with white and green asparagus,
blanched beet leaves and creamy sauce*
- Polędwica wołowa (250g) zapiekana 119
z chrustem smardzowym, podana z konfitowanymi
młodymi ziemniakami, zielonymi szparagami
oraz sosem demi-glace
*Beef fillet (250g) baked with morel brushwood,
served with confit new potatoes, green asparagus
and demi-glace sauce*

DESER / DESSERT

- Truskawki w sosie z białej czekolady ze świeżym 29
pieprzem i fasolką tonka
*Strawberries in white chocolate sauce
with fresh pepper and tonka beans*