

**SMACZNEGO!**  
ENJOY YOUR MEAL!



**ZAOBSERWUJ NAS**

FOLLOW US



**WALENTYNKI**  
VALENTINE'S DAY



**DLA NIEJ**  
FOR HER



**AMUSE-BUCHE**  
AMUSE-BOUCHE

Bisque z raków | Crème fraîche | Szczypior  
Tatar wołowy | Żółtko | Gorczyca  
Pieczona polenta | Kozi ser | Burak

Bisque z raków | Crème fraîche | Szczypior  
Tatar wołowy | Żółtko | Gorczyca  
Pieczona polenta | Kozi ser | Burak

**DANIE I**  
COURSE I

**Stek z tuńczyka a'la Nicoise**  
Tuna steak à la Niçoise

**INTERMEZZO**

**Frullato yuzu | białe winogrona | shiso**  
Yuzu frullato | white grapes | shiso

**DANIE II**  
COURSE I

**Pierś z kaczki | Figa | Burak | Róża**  
Duck breast | Fig | Beetroot | Rose

**DESER**  
DESSERT

**Róża | Pistacja | Malina**  
Rose | Pistachio | Raspberry

**Cena: 269 zł | os.**  
Price: 269 zł | per

**DLA NIEGO**  
FOR HIM



**AMUSE-BUCHE**  
AMUSE-BOUCHE

Bisque z raków | Crème fraîche | Szczypior  
Tatar wołowy | Żółtko | Gorczyca  
Pieczona polenta | Kozi ser | Burak

Bisque z raków | Crème fraîche | Szczypior  
Tatar wołowy | Żółtko | Gorczyca  
Pieczona polenta | Kozi ser | Burak

**DANIE I**  
COURSE I

**Grillowana ośmiornica | Chorizo | Ziemniak**  
**| Cytryna | Oliwki**  
Grilled octopus | Chorizo | Potato | Lemon  
| Olives

**INTERMEZZO**

**Frullato yuzu | białe winogrona | shiso**  
Yuzu frullato | white grapes | shiso

**DANIE II**  
COURSE I

**Picanha | Jus truflowy | Topinambur | Dzikie brokoli**  
Picanha | Truffle jus | Jerusalem artichoke | Wild broccoli

**DESER**  
DESSERT

**Róża | Pistacja | Malina**  
Rose | Pistachio | Raspberry

**Cena: 269 zł | os.**  
Price: 269 zł | per

\* Cena menu obejmuje karafkę wody oraz do wyboru kieliszek prosecco lub autorski koktajl walentynkowy.  
Upzejmie prosimy o poinformowanie obsługi o ewentualnych alergiach lub nietolerancjach pokarmowych.  
\* The menu price includes a carafe of water and a choice of a glass of prosecco or a signature Valentine's cocktail.  
Kindly inform our staff of any allergies or dietary intolerances.