

Przystawki Appetizers

Kawior z jesiotra Syberyjskiego Antonius*****	290
bliny gryczane, jajko, czerwona cebula, szczypiorek, Crème fraîche	
Antonius***** Siberian sturgeon caviar	
buckwheat blini, egg, red onion, chives, fresh cream	
Marynowany łosoś 	32
majonez koperkowy, ocet sosnowy, ogórek, wędzony puder	
Pickled salmon	
chive mayonnaise, pine vinegar, cucumber, smoked powder	
Śledź Matjas  	28
chrzan japoński wasabi, awokado, ogórek, jabłko Granny Smith, puder z herbaty Matcha	
Matjas herring	
wasabi Japanese horseradish, avocado, cucumber, Granny Smith apple, Matcha tea powder	
Krewetki w sosie maślanym	36
pomidor confit, szpinak, piana czosnkowa	
Shrimps in butter sauce	
confit tomato, spinach, garlic mousse	
Tatar z polędwicy wołowej 	36
piklowana cebulka perłowa, karmelizowane orzechy pinii, żel z jajka przepiórczego, ketchup grzybowy	
Beef sirloin tartare	
pickled pearl onion, caramelized stone pine nuts, quail egg jelly, mushroom ketchup	
Polędwica z wosku pszczelego 	32
wędzone żółtko, żel z liścia laurowego, pyłek kwiatowy	
Beeswax steak	
smoked egg yolk, bay leaf jelly, pollen	
Foir Gras	60
chałka, palone masło, czerwona porzeczka	
Foir Gras	
challah, burnt butter, redcurrant	

Burrata	34
kompresowany arbuz, rukola, pomidor confit, groszek, czarny bez, ziemisty burak, biała czekolada	
Burrata	
compressed watermelon, rucola, confit tomato, peas, elder, earthy beet, white chocolate	
Sałatka Cezar z kurczakiem	34
kurczak, boczek, pomidor, sałata rzymska, grzanki, anchois, sos	
Caesar chicken salad	
chicken, bacon, tomato, romaine lettuce, crouton, anchovy, sauce	

Zupy Soups

Rosół z bażanta 	23
z tortellini, kielbasa de Toulouse, pomidor confit	
Pheasant broth	
with tortellini, saucisses de Toulouse, confit tomato	
Zupa z młodego kalafiora 	19
palony kalafior, szczypiorek	
New cauliflower soup	
burnt cauliflower, chives	
Consommé z letnich pomidorów 	22
Mozzarella, pomidorki koktajlowe w dashi, bazylia	
Summer tomato consommé	
Mozzarella, cocktail tomatoes in dashi, basil	



- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free



- danie wegetariańskie /veggie dish

Dania główne Main Courses

Stek wołowy

frytki domowe, ogórek, mięta, kolendra, Chardonnay, ketchup domowy, sos Bearnaise

84

Beefsteak

home-made French fries, cucumber, mint, coriander, Chardonnay, home-made ketchup, Bearnaise sauce

Stek z antrykotu

frytki domowe, ogórek, mięta, kolendra, Chardonnay, ketchup domowy, sos Bearnaise

79

Prime-rib steak

home-made French fries, cucumber, mint, coriander, Chardonnay, home-made ketchup, Bearnaise sauce

Stek Wagyu

puree truflowe, bób, groszek, cebula dymka, emulsja maślana, sos A Jus, palone siano

249

Wagyu steak

mashed truffles, fava beans, peas, seed onion, butter emulsion, A Jus sauce, burnt hay

Biodrówka jagnięca

54

polenta, chorizo, brukselka, jarmuż, rzeżucha, tymiankowy A Jus

Lamb chump

polenta, chorizo, Brussels sprouts, collard, cress, A Jus thyme sauce

Żeberko wieprzowe

45

puree z pieczonego ziemniaka, pieczony seler, air bag, remulada z selera, sos A Jus

Pork rib

mashed backed potatoes, baked celery, air bag, celery rémoulade, A Jus sauce

Schab wieprzowy z kością

42

puree z pieczonego ziemniaka, mizeria, sałata masłowa, winogrono, ogórek, anchois

Pork loin with bone

mashed backed potatoes, cucumbers in sour cream, butter lettuce, grapes, cucumber, anchovy

Sznicel cielęcy po wiedeńsku

58

sałatka ziemniaczana, szczypiorek, cebula czerwona, cytryna

Wiener schnitzel

potato salad, chives, red onion, lemon



- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free



- danie wegetariańskie /veggie dish

Dania główne Main Courses

Kurczak kukurydziany 	39
cebula dymka, groszek w emulsji maślanej, piklowana biała rzepa, puree z topinambura Corn chicken seed onion, peas in butter emulsion, pickled white turnip, mashed sunroots	
Kaczka pieczona po polsku 	59
dauphinoise ziemniaczany, modra kapusta, żel z czerwonych owoców, kompresowane jabłko Roasted duck à la polonaise dauphinoise potatoes, blue cabbage, red fruit jelly, compressed apple	
Risotto na kwaśnym maśle  	42
bocznik na palonym maśle, trufła, sałata rzymska, parmezan Risotto in sour butter oyster mushroom in burnt butter, truffle, romaine lettuce, Parmesan	
Risotto z kurczakiem 	39
kurczak, bocznik na palonym maśle, sałata rzymska, parmezan Risotto with chicken chicken, oyster mushroom in burnt butter, romaine lettuce, Parmesan	
Dorsz na velouté Martini	59
kopytka parmezanowe, winogrono, sałata masłowa, piana z mleka Cod velouté in Martini Parmesan potato dumplings, grapes, butter salad, milk foam	
Łosoś 	49
groszek, bób, młody ziemniak w emulsji maślanej Salmon peas, fava beans, new potato in butter emulsion	

 - na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free

 - danie wegetariańskie /veggie dish

Desery Desserts

Semifredo chałwowe 	21
krem z kukułki, lustrzany tiul	
Halvah semifreddo	
cuckoo cream, mirror tulle	
Lemon custard	22
opalana beza włoska, szczawik tarczowy	
Lemon custard	
burnt Italian meringue, sorrel	
Beza z kremem	22
biała czekolada, liść laurowy, truskawki earl grey	
Meringue with cream	
white chocolate, bay leaf, Earl Grey strawberries	
Granita jabłkowa 	28
beza cydrowa, lody marakuja, jabłko, Maker's Mark	
Apple granita	
cider meringue, passion fruit ice cream, apple, maker's mark	
Miodowy sernik 	23
lody sernikowe, piana z rokitnika, plaster miodu, pyłek kwiatowy	
Honey cheesecake	
cheesecake ice cream, feathermoss mousse, honeycomb, pollen	
Fondant czekoladowy 	25
puree mleczne, brandy snaps	
Chocolate fondant	
milk mash, brandy snaps	
Sorbet i lody	45
mrożone przy Gościach za pomocą ciekłego azotu	
Sorbets and ice creams	
frozen in front of guests using liquid nitrogen	
Sorbet i lody z alkoholem	65
mrożone przy Gościach za pomocą ciekłego azotu	
Sorbets and ice creams with alcohol	
frozen in front of guests using liquid nitrogen	



- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free



- danie wegetariańskie /veggie dish

Herbaty liściaste/ Leaved teas

Herbata / Tea	10
czarna, miętowa, earl grey, rooibos vanilla, zielona z trawą cytrynową, owoce letnie black, mint, earl grey, rooibos vanilla, green tea with lemongrass, summer fruit	
Herbata czarna z laską cynamonu / Tea with cinnamon stick	11
z anyżem, jabłkiem i pomarańczą / with anise, apple, orange	
Herbata zielona / Green tea	11
z trawą cytrynową imbirem i limonką / lemongrass, ginger and lime	
Miód/Honey	3
Konfitura różana/Rose jam	5

Świeżo mielona kawa/ Freshly ground

Caffe crème	10
Espresso	8
Cappuccino	12
Pomarańczowa caffe crème z bitą śmietaną - Cointreau 20 ml, skórka pomarańczy	16
Orange caffe crème with whipped cream - Cointreau 20 ml, orange peel	
Kawa z advocatem i bitą śmietaną - advocat 40ml	17
Coffee with advocate and whipped cream - advocat 40ml	
Latte machiato z Baileysem - Baileys 30m, espresso, mleko	18
Latte machiato with Baileyse - Baileys 30m, espresso, milk	
Irish coffee - whiskey, bita śmietana, cukier trzcinowy	19
Irish coffee - whiskey, whipped cream, cane sugar	
Latte Machiato 200 ml -warstwowa kawa na bazie espresso z delikatną mleczną pianą	12
Latte Machiato 200 ml - espresso and a delicate milk foam	

Napoje zimne / Cold Beverage

Soki/ nektary	200ml	8
Fruit juice/nectar 200 ml		
Soki wyciskane z pomarańczy i grejpfrutów	200ml	16
Fresh squeezed orange/grapefruit juice 200ml		
Sok pomidorowy	200ml	8
Tomato juice 200ml		
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic	200ml	8
Woda Ostromecko		
gazowana/niegazowana	300/700 ml	8 /15
still/sparkling		
Piwo bezalkoholowe	330ml	12
Non alcohol beer 330ml		
Piwo Bydgoskie	400ml	13
Bydgoskie beer 400ml		
Piwo pszeniczne	400ml	15
Wheat beer 400 ml		

WHISKY, BURBONY 40ml

Jameson	18.00
Ballantines	18.00
Jack Daniels	20.00
Chivas Regal	20.00
Marker's Mark	30.00
Glenmorangie Lasanta	35.00
Ardbeg 10 y.o.	35.00
Ancnoc 12 y.o.	35.00
Glenlivet 18 y.o.	40.00
Talisker 57 ^o North	40.00
Hakushu Single Malt	60.00
Dalmore Cigar Malt	70.00
Johnnie Walker Blue Label	80.00

WÓDKI 40ml

Wyborowa	8.00
Finlandia	10.00
Baczewski	12.00
Chopin	12.00
Beluga	25.00
Cachaca	12.00
Tequila złota	12.00
Tequila srebrna	12.00
Żubrówka	10.00
Żołądkowa Gorzka	10.00
Jagermeister	10.00
Sambuca	10.00
Grappa di Amarone	30.00
Śliwowica 20 ml	10.00

KONIAKI, BRANDY 40ml

Metaxa *****	30.00
Calvados Boulard V.S.O.P.	35.00
Armagnac Castarede V.S.O.P.	35.00
Martel V.S.	30.00
Remy Martin V.S.O.P.	35.00
Hennesy X.O.	70.00

RUMY 40ml

Ron Zacapa	40.00
Havana Club 7 y.o.	18.00
Bacardi	18.00
Malibu	10.00

GINY 40ml

Gordons	18.00
Bombay Sapphire	25.00

MARTINI 100ml

Bianco	15.00
Extra Dry	15.00
Rosso	15.00

LIKIERY 40ml

Kahlua	12.00
Bols blue	10.00
Cointreau	15.00
Baileys	12.00
Passoa	10.00