



menu celebracja bliskości
menu celebration of closeness



PRZYSTAWKI | APPETIZERS

BURACZKI | BEETROOTS

62

maślankowy flan, fermentowana borówka, kawior Antonius oraz pumpernikiel
vuttermilk flan, fermented blueberry, Antonius caviar, pumpernickel

MAŁŻE | MUSSELS

84

grapefruit, rzepa, wędzona gruszka oraz Black Pudding
grapefruit, turnip, smoked pear, black pudding

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

ANTAR | PATAGONIAN TOOTHFISH

146

dyniowy Custard, Beurre Blanc z nasion oraz kawior
pumpkin custard, seed beurre blanc, caviar

GOŁĄB | PIGEON

127

foie gras, marynowane cykorie oraz śliwka
foie gras, marinated chicory, plum

DESER | DESSERTS

BONBONY | BONBONS

54

pralina, wata cukrowa, rożek oraz rurka z kremem
praline, cotton candy, wafer cone, cream-filled tube

Jeżeli mają Państwo jakiekolwiek nietolerancje lub alergie, prosimy o informację.
If you have any food allergies, please inform us while ordering.

Ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT. | Menu prices are in Polish złoty and include VAT tax.

**Informujemy, że do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa
w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.**

Please be advised that 12% service charge will be added to the bill and will be shared
directly with our team.