

Przystawki

Mieszane liście sałat / sos cytrusowy	18
Salatka Cezar / kurczak lub krewetki	36
Deska polskich serów zagrodowych	46
Dorsz wędzony w pomarańczach / lody chrzanowe	32
Przegrzebki / kaszanka / fond homarowy / galaretka selerowa	42
Tatar z kozłiny / podwędzana krewetka słodkowodna / sok z ogórka i imbiru	36
Foie gras / mus borowikowy / aronia / chlebek kasztanowy	46
Siekana polędwica zapiekana pod siemieniem lnianym / suszone pomidory / oliwa truflowa	44

Zupy

Bulion z bażanta / makaron gryczany / palona cebulka / warzywa / zimowa trufła	28
Krem borowikowy / confitowany topinambur / szalotka / Portobello	27
Zupa dnia	16

Dania główne

Cielęcina Marsala / puree ziemniaczane z ziarnami gorczycy / kremowy szpinak	76
Antrykot jagnięcy / mus cebulowy / piełmieni z kalafiozem / grzybki enoki / wywar jagnięcy	78
Pularda pieczona z warzywami / pęczak / orzechy / sos pieczeniowy	56
Polędwica wołowa / ziemniaki / smażona sałata / foie gras / sos trufłowy	82

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	59
Sum duszony w czerwonym winie / szpinak / puree trufłowe/ kapary	56
Ryba dnia	55

Pasty

Makaron z ośmiornicą / chorizo / świeże pomidory	38
Otwarte ravioli / wędzona ricotta / confitowane jajko / fasolka szparagowa / trufle	36

Desery

WINE
& FOOD
NOBLE NIGHT
1 miejsce

Sernik z domowej chałwy / sezamek / chutney z czarnej porzeczki	29
Mille-feuille z owocami / lody truskawkowe	28
Lemon posset	26
Tarta gruszkowa	26
Wybór lodów produkcji Signature	26

Starters

PLN	€
18	4,50
36	9
46	11,50
32	8
42	10,50
36	9
46	11,50
44	11

- Mixed salads / citrus sauce
- Caesar salad / chicken or shrimps
- Polish farmer's cheeseboard
- Cod smoked in oranges / horseradish ice cream
- Scallops / black sausage / lobster fond / celery jelly
- Goat tartare / smoked freshwater prawns / cucumber and ginger sauce
- Foie gras / Porcini mushrooms cream / chokeberry / chestnut bread
- Minced beef tenderloin casserole covered in linseed / sundried tomatoes / truffle olive oil

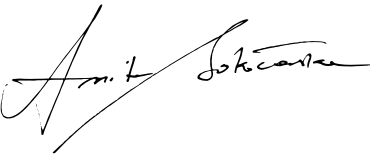
Soups

Pheasant broth / buckwheat broth / roasted onion / vegetables / winter truffle	28	7
Porcini mushrooms cream / confit Jerusalem artichoke / shallot / Portobello	27	6,75
Soup of the day	16	4

Mains

Veal Marsala / potatoe puree with mustard seeds / creamy spinach	76	19
Lamb chop / onion mousse / cauliflower pelmeni / enoki mushrooms / lamb consommé	78	19,50
Fowl roasted with vegetables / pearl barley / nuts / gravy	56	14
Beef sirloin / potatoes / roasted salad / foie gras / truffle sauce	82	20,50

Fish

Anita Sokołowska for Signature 

Baltic turbot / fried potato dumplings / leguminous vegetables / baked garlic sauce / crispy potato and beetroot straw	59	14,75
Catfish stewed in red wine / spinach / truffle puree / capers	56	14
Fish of the day	55	13,75

Pasta

Octopus pasta / chorizo / fresh tomatoes	38	9,50
Open ravioli / smoked ricotta / confit egg / green beans / truffles	36	9

Desserts

PLN	€
29	7,25
28	7
26	6,50
26	6,50
26	6,50

- WINE & FOOD

NOBLE NIGHT

1st place

Homemade halva Cheesecake / sesame / black currant chutney

Mille-feuille / fruits / strawberries ice-cream

Lemon posset

Pear tart

Selection of Signature homemade ice-cream