


Przystawki

Mieszane liście sałat / sos cytrusowy	21
Sałatka Cezar / kurczak lub krewetki	38
Deska polskich serów zagrodowych	48
Siekana polędwica zapiekana pod siemieniem lnianym / suszone pomidory / oliwa truflowa	46
Mieszane sałaty z gęsimi żołądkami / jabłko / orzech włoski	32
Foie gras / jarzębina / mak / migdały	46
Tatar z żubra / fermentowany czosnek / trawa żubrowa / raki	52
Tuńczyk / bulion dashi / marynowane awokado / pomidor	42

Zupy

Barszcz biały / kiszona kapusta / gęś	29
Wywar grzybowy / grzyby sezonowe / makaron udon	28
Zupa dnia	23

Dania główne

Borys Szyc dla Signature: 

Sztuka mięsa z bulionu / ziemniaki / warzywa / sos chrzanowy	65
Polędwica wołowa / kaszanka / kiszona kapusta / skorzonera / redukcja wołowa	96
Policzki z jelenia / melasa z granata / gołąbki / papryka / orzech włoski	78
Cielęcina Marsala / puree ziemniaczane z ziarnami gorczycy / kremowy szpinak	76

Ryby


Anita Lipnicka & Mark Gray dla Signature: 

Ośmiornica / ziemniak / chimichurri / avocado	68
--	----

Małgorzata Socha dla Signature: 

Gotowany dorsz atlantycki / warzywa sezonowe / ravioli / boczniki królewskie / wywar rybny z szafranem	68
Ryba dnia	59

Pasty

Borys Szyc dla Signature: 

Domowy makaron z truflą / sos maślany	45
Pappardelle / owoce morza / chorizo (ostre lub łagodne)	45

Desery

Sernik z chałwą / chutney z czarnej porzeczki/ domowa sezamka	27
Banan / czekolada / pieprz syczański	26
Pieczona dynia / sable / lody kasztanowe	27
Tarta Pralinkowa / sorbet malinowy / owoce	28
Wybór lodów produkcji Signature	24


Starters

	PLN	€
Mixed salads / citrus sauce	21	5,25
Caesar salad / chicken or shrimps	38	9,50
Polish farmer's cheeseboard	48	12
Minced beef tenderloin casserole covered in linseed / sundried tomatoes / truffle olive oil	46	11,50
Mixed salad leaves with goose stomachs / apple / walnut	32	8
Foie gras / rowanberry / poppy seeds / almonds	46	11,50
European bison tartare / fermented garlic / bison grass / crayfish	52	13
Tuna / dashi broth / marinated avocado / tomato	42	10,50



Soups

White borsch / sauerkraut / goose	29	7,25
Mushroom stock / seasonal mushrooms / udon noodle	28	7
Soup of the day	23	5,75


Mains

<i>Borys Szyk for Signature:</i> 		
Piece of boiled beef from the broth / potatoes / vegetables / horseradish sauce	65	16,25
Beef sirloin / black sausage / sauerkraut / black salsify / beef reduction	96	24
Deer cheeks / pomegranate molasses / stuffed cabbage / pepper / walnut	78	19,50
Veal Marsala / potato puree with mustard seeds / creamy spinach	76	19

Fish

<i>Anita Lipnicka & Mark Gray for Signature:</i> 		
Octopus / potato / chimichurri / avocado	68	17
<i>Małgorzata Socha dla Signature:</i> 		
Cooked Atlantic cod / seasonal vegetables / ravioli / oyster mushrooms / fish stock with saffron	68	17
Fish of the day	59	14,75

Pasta

<i>Borys Szyk for Signature:</i> 		
Homemade pasta with truffle / butter sauce	45	11,25
Homemade pappardelle / seafood / chorizo (spicy or mild)	45	11,25

x
Signature Menu

Desserts

	PLN	€
Halva Cheesecake / black currant chutney / homemade sesame	27	6,75
Banana / chocolate / Sichuan pepper	26	6,50
Roasted pumpkin / sable / chestnut ice cream	27	6,75
Praline tart / raspberry sorbet / fruits	28	7
Selection of Signature homemade ice-cream	24	6

WINE
& FOOD
NOBLE NIGHT
1st place

Over 4 person 10% service charge