

dinette

APERITIF | 80 ml

Porto white | soda mandarynka - bergamotka, pomarańcza 20

Yuzu | soda, limonka 20

TALERZYKI BAROWE

Ostrygi z szalotką w naszych octach owocowych 1 / 3 / 5 szt (dostępne pt-ndz) 19 / 49 / 75

Azjatycki tatar Chefa Tomka - udziec wołowy, szalotka, sezam, szczypiorek, nasz chleb z masłem 49

Hekele z wędzonym matiasem, kawior, kwaśna śmietana, ogórek, ziemniaki, wiosenne zioła 42

Smażona brukselka z winegretem z kiszanej kapusty, peperoni, sezam, kolendra, nasz chleb (vgn) 37

Grillowane młode marchewki z jogurtem, redukcja marchewkową z bergamotką, togarashi, ciabatta (veg) 34

Ogórki małosolne ze straciatellą, szczaw, czosnek niedźwiedzi, pistacje, ciabatta (veg) 34

PO PIERWSZE MNIEJSZE

Krem z pasternaku i jabłek, wędzony ser provolone w panko, szczypiorek, olej z pora (veg) 35

Bulion z pieczonego kurczaka z miso, jajko 6", fasolka sojowa, mielona wieprzowina, sezam 38

Carpaccio z młodego selera, brokuł, orzechowy xo, sos z prażonego słonecznika, solona ricotta (veg) 33

Omlet hiszpański z mięsem małży, sos rakowy, n'duja, majonez estragonowy 49

PO DRUGIE WIĘKSZE

Bakłażan panierowany w ziarnach, gorgonzola, wiosenne tabbouleh z kuskusem perłowym (veg) 55

Dorsz z puree z selera i migdałów, młoda kapusta, por, sos szczawiowy na maślance 82

Polik wołowy z kapustą włoską, winegret chimichurri, n'duja, puree ziemniaczane, topinambur 79

Sznyceł z wieprzowiny jabłkowej z palonym masłem, prażonymi kaparami i cytryną 59

PO TRZECIE SŁODKIE

Ryż na mleku z wanilią, orzechy makadamia, krem z kalamansi i sorbet z zielonego jabłka 32

DODATKI

nasz chleb na zakwasie z masłem drożdżowym 12

sałata masłowa z kwaśną śmietaną i bryndzą 16

gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem 16

duszony jarmuż z grzybami i kasztanami 21

DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka 20

veg - vegetarian vgn - vegan

Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku

menu no5 | przedwiośnie

dinette

APERITIF | 80 ml

Porto white | tangerine - bergamot soda, orange 20

Yuzu | soda, lime 20

BAR PLATES

Oysters with shallots in our fruit vinegars 1 / 3 / 5 pcs (available from friday to sunday) 19 / 49 / 75

Chef Tomek's asian beef tartare - beef leg, shallot, sesame, chives, homemade bread with butter 49

Hekele with smoked matias, caviar, sour cream, cucumber, potatoes, spring herbs 42

Fried brussels sprouts with sauerkraut vinaigrette, pepperoni, sesame seeds, coriander, bread (vgn) 37

Grilled baby carrots with yogurt, carrot and bergamot reduction, togarashi, ciabatta (veg) 34

Semi-pickled cucumbers with straciatella, sorrel, wild garlic, pistachios, ciabatta (veg) 34

SMALLER

Cream of parsnip and apple, smoked provolone cheese in panko, chives, leek oil (veg) 35

Roasted chicken miso broth, 6" egg, soy beans, minced pork, sesame seeds 38

Young celery carpaccio, broccoli, nutty xo, roasted sunflower seed sauce, salted ricotta (veg) 33

Spanish omelette with mussels, crayfish sauce, n'duja, tarragon mayonnaise 49

BIGGER

Eggplant breaded in grains, gorgonzola, spring tabbouleh with pearl couscous (veg) 55

Cod with celery and almond puree, young cabbage, leek, sorrel sauce with buttermilk 82

Beef cheek with savoy cabbage, chimichurri vinaigrette, n'duja mashed potatoes and jerusalem artichoke 79

Pork schnitzel with apple and browned butter, roasted capers and lemon 59

SWEET

Rice pudding with vanilla, macadamia, calamansi cream and green apple sorbet 32

EXTRAS

our sourdough bread with yeast butte 12

butter lettuce with sour cream and sheep cheese 16

boiled potatoes with butter and dill 16

stewed kale with mushrooms and chestnuts 21

KIDS MENU

Talk to the waiting staff about the meal options for your child 20

veg - vegetarian vgn - vegan

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more

menu no5 | early spring