

26.02.2026

SZEF KUCHNI POLECA

BURRATA WĘDZONA ze ŚLIWKAMI

rozmaryn/ tymianek cytrynowy/ ocet balsamiczny/ miód/
czerwone wino/ orzeszki pinii/ rukola
42

BLINY z GRAVLAXEM

bliny pszenno-gryczane/ gravlax marynowany w ginie, limonce,
cytrynie i anyżu/ mus z ricotty/ kawior/ koper
53

FRITTO MISTO

frytowane owoce morza: kalmary baby, mule, krewetki/
sos aioli czosnkowy/ majonez cytrynowy
55

CAPPELLETTI z SZARPANYM RAGU WOŁOWYM

farsz: szpinak, mozzarella, domowa ricotta, pecorino/
marchew/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ czerwone wino/
pieczone pomidory/ tymianek/ zapieczony parmezan,
mozzarella i beszamel
58

RAVIOLI z OGONEM WOŁOWYM

farsz: marchew, cebula, seler naciowy, czosnek,
wino, bulion wołowy, pieczone pomidory, parmezan
sos: masło, rozmaryn, parmezan, kasza gryczana
58

PACCHERI z MULAMI

szalotka/ seler naciowy/ czosnek/ białe wino/ masło/
tymianek/ zielone peperoni/ peperoncino/ zest z cytryny/ natka
64

POLICZKI WOŁOWE w SOSIE PIECZENIOWYM

czerwone wino/ karmelizowana marchewka w brandy/
puree trufłowe
120

GICZ JAGNIĘCA

miód/ rozmaryn/ musztarda/ puree ziemniaczane/ demi glace/
sałata masłowa z ogórkiem małosolnym, kefirem i mięta
180

PIZZAIOLO POLECA:

PIZZA SPOD LADY

porchetta/ krem z białej trufli/ marynowane grzyby/
czerwona cebula/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ rukola
56

DESERY

Tiramisu z amaretto
29

Tarta karmelowo-czekoladowa
z coquantem migdałowo-kokosowym
29

Sernik mascarpone
z białą czekoladą i marakują
30

Mus czekoladowy z mailinami
35

Beza z kremem pistacjowym i owocami
35

Sernik baskijski z serem Brie
35

Sernik pieczony tiramisu z amaretto
35

Tort tiramisu z amaretto
35

Tort pomarańczowo-migdałowy
z kremem pistacjowym i konfiturą malinową
35

WINO DESEROWE

Gascony: Vignoble Ferret, Cotes de Gascogne IGP,
Gros Manseng, Petit Manseng, 11,5%, 75ml
31

Sycylia: Donnafugata Kabir, DOC Sicilia, Zibibbo 11% 75ml
42