

2.08.2026

SZEF KUCHNI POLECA

ZUPA DNIA

gazpacho z tapenadą z oliwek i kolendry
25

PAPPARDELLE RIPIENE

farsz: ricotta, parmigiano reggiano, pecorino romano
sos: masło, szalwia, orzeszki piniowe
44

FOCACCIA POMIDOROWO-ROZMARYNOWA z KURKAMI

domawa ricotta/ limoncello/ koperek/
skórka z cytryny/ nitki chili
51

BURRATA WĘDZONA z KURKAMI

palone masło/ oliwa szczypiorkowa
51

ZUPA RYBNA

z pomidorami i owocami morza
52

RAVIOLI z RICOTTĄ SZPARAGOWĄ i SOLONYMI PISTACJAMI

farsz: szparagi, cytryna, ricotta, orzechy ziemne,
parmigiano reggiano
sos holenderski: masło, wino, żółtko, cytryna
52

FOCACCIA z TATAREM z WĘDZONEGO ŁOSOSIA

kremowy mus śmietankowo-pomidorowy/
sos ziołowy: koper, mięta, cytryna/ rukola
53

TATAR z ŁOSOSIA

ogórek kompresowany w yuzu z miodem/ pestki granatu/
mus z ricotty/ oliwa koperkowa/
sok z limonki/ pieczywo
56

GNOCCHI z KURKAMI i SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

czosnek/ szalotka/ śmietana/ whisky
parmigiano reggiano/ koper
64

SPAGHETTI z BOBEM i KREWETKAMI

czosnek/ wino/ masło/ skórka z cytryny/ koperek/
pangrattato cytrynowe
69

MULE MARINARA

pomidory malinowe/ czosnek/ wino/ peperoncino/
natka/ pieczywo
69

MULE WHISKY

por/ seler naciowy/ masło/ mietana/ natka
69

MULE w KREMOWYM SOSIE KOLENDROWYM

czosnek/ szalotka/ białe wino/ śmietana/ masło/
kolendra/ cytryna
69

CZARNE SPAGHETTI z KURKAMI, KREWETKAMI i ŻUBRÓWKĄ

pancetta/ czosnek/ masło/ żubrówka/
śmietana/ koperek
72

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

blanszowany szpinak/ konfitowane ziemniaki/
masło anchois/ bisque/ czosnek/ rozmaryn/
szalotka/ wino/ natka
164

PIZZAIOŁO POLECA:

PIZZA SEZONOWA

guanciale/ kurki smażone na maśle z żubrówką/
mozzarella FDL/ creme fraiche/ koperek
56

PIZZA MIESIĄCA

bób/ mozzarella FDL/ creme fraiche/ ricotta/
skórka z cytryny/ pieprz/ koperek
54