

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z sarny / ogórki małosolne / szalotka / marynowane rydze / majonez estragonowy / majonez pomidorowy / palona czekolada / pecorino / brioszka
Venison tartare / lightly pickled cucumbers / shallots / pickled mushrooms / tarragon mayonnaise / tomato mayonnaise / chocolate crumble / pecorino cheese / brioche
64 zł / 150g

Wędzony węgorz / mus z węgorza / galaretka umami / emulsja rybna / nori / majonez chrzanowy / piklowane pomelo
Smoked eel / eel mousse / umami jelly / fish emulsion / nori / horseradish mayonnaise / pickled pomelo
59 zł / 120g

Grasica cielęca / tartaletka / mus z grasicy / emulsja z czosnku niedźwiedziego z kurkami / oliwa cytrynowa / pistacje / konfitura wiśniowa
Veal sweetbread / tartlet / sweetbread mousse / wild garlic and chanterelle emulsion / lemon oil / pistachio / cherry preserve
59 zł / 120 g

 **Burak / kandyzowany żółty burak / piklowany burak Chiogga / grapefruit / mus ziołowy / orzechy laskowe**
Beetroot / candied yellow beetroot / pickled Chioggia beetroot / grapefruit / herb mousse / hazelnuts
51 zł / 120 g

Octopus roll / ośmiornica / krewetki / shokupan / majonez z granatem / salsa cytrusowa / kruszonka ziołowa / chilli
Octopus roll / shrimp / shokupan / pomegranate mayonnaise / citrus salsa / herb crumble / chilli
74 zł / 180 g

Gołąbki Wagyu / sos truflowy ze smardzami / palona biała cebula / oliwa ziołowa / karmelizowana cebula
Wagyu cabbage rolls / truffle and morel sauce / rice / roasted white onion / herb oil / caramelized onion
74 zł / 150 g

ZUPY / SOUPS

Krem z ryb bałtyckich / wywar z homara / ciasto francuskie / mus krewetkowy / salsa z omułków / chimichurri z piklowanych papryczek chilli / oliwa chilli / oliwa homarowa
Baltic fish soup / lobster stock / puff pastry / shrimp mousse / mussel salsa / chimichurri with pickled chilli peppers / chilli oil / lobster oil
52 zł / 300 ml

 **Chłodnik z buraka / spaghetti z ogórka / zielona cebulka / rzodkiewka / krem z nerkowców / majonez koperkowy / oliwa szczypiorkowa / jajko**
Chilled beetroot soup / cucumber spaghetti / spring onion / radish / cashew cream / dill mayonnaise / chive / egg
45 zł / 300 ml

SAŁATKI / SALADS

Salatka Surf & Turf / krewetki / wołowina / małże nowozelandzkie / pomidorki cherry / kapary / cebula / mix sałat / dressing miodowy / chilli

Surf & Turf salad: shrimp / beef / New Zealand mussels / cherry tomatoes / capers / onion / mixed lettuce / honey dressing / chilli

89 zł / 300 g



Salatka z burratą / palona figa / karczoch / pomidorki cherry z chilli / orzechy laskowe / kruszonka ziołowa / piklowana cebulka perłowa / winegret bazylii-marażu / ogórek / grzanki / mix sałat

Burrata cheese / roasted fig / artichoke / cherry tomatoes with chilli / hazelnuts / herb crumble / pickled pearl onion / basil and passion fruit vinaigrette / cucumber / croutons / mixed lettuce

74 zł / 300 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Comber z sarny / palone siano / sos pietruszkowy / czerwona kapusta / puree z buraka / żel porzeczkowy / kozi ser

Saddle of venison / roasted hay marinade / parsley sauce / red cabbage / beetroot purée / currant gel / goat cheese

169 zł / 220 g

Stek z polędwicy wołowej / sos pieprzowo-rumowy / pyza z zsiadłym mlekiem / oliwa szczypiorkowa

Beef tenderloin steak / pepper and rum sauce / traditional potato dumpling with soured milk / chive oil

179 zł / 250 g

Pierś z kaczki / glazura wiśniowa / puree z palonego kalafiora z chrzanem / mirabelka z wanilią / powidła śliwkowe / palony por / jus drobiowy / płatki drożdżowe

Duck breast / cherry glaze / roasted cauliflower purée with horseradish / mirabelle plum with vanilla / plum butter / roasted leek / poultry jus / yeast flake

119 zł / 320 g

Polędwica z żabnicy / krokiet / wędzony twaróg / emulsja szafranowa / sos pomidorowy / oliwa chilli / kruszonka z boczku

Monkfish fillet / croquette / smoked cottage cheese / saffron emulsion / tomato sauce / chilli oil / bacon crumble

184 zł / 250 g

Filet z dorady / ketchup z papryki ramiro i palonej dymki / polewa z 24-miesięcznego sera Bursztyn / sos na bazie ciemnego piwa i czarnej porzeczki / piklowana rzodkiew arbuzowa

Sea bream fillet / roasted green onion gel / ramiro pepper ketchup / 24-month aged Bursztyn cheese glaze / dark beer and blackcurrant sauce / pickled watermelon radish

139 zł / 250 g



Szaszłyk z boczniaka / glaze chilli / majonez ziołowy / cebulka perłowa / verde z dzikich ziół / salsa z zielonych warzyw / mus grzybowy z nerkowcem / płatki drożdżowe

King oyster mushroom skewer / chilli glaze / herb mayonnaise / pearl onions / wild herb verde sauce / green vegetable salsa / mushroom and cashew mousse / yeast flake crumble

74 zł / 240 g

DODATKI / SIDE

Ogórek małosolny / kwaśna śmietana / koperek

Lightly salted cucumber / sour cream / dill

21 zł / 150 g

**Mix sałat / piklowane warzywa / rzodkiewka / czerwona
cebula / pomidorki / ogórek / dressing bazyli-marakuja**

Mixed greens / pickled vegetables / radish / red onion /
tomatoes / cucumber / basil and passion fruit dressing

20 zł / 150

**Frytki / przyprawa Cajun / ser Correggio / sos tatarski
wędzony**

French fries / Cajun seasoning / Correggio cheese / smoked
tartar sauce

25 zł / 150 g

Patatki / emulsja ziołowo-czosnkowa / szczypiorek

Roasted potatoes / herb and garlic emulsion / chives

21 zł / 200 g

CANIS SURF & TURF PLATTER

**Ogon Homara / krewetki / stek z polędwicy wołowej / małże nowozelandzkie / soft-shell crab / selekcja sałat / palone masło /
sos pieprzowo-rumowy**

Lobster tail / shrimp / beef tenderloin steak / soft shell crab / New Zealand mussels / selection of salads / browned butter /
pepper and rum sauce

999 zł / 1200 g

CANIS SEAFOOD PLATTER

**Ogon homara / krewetki / przegrzebki / małże nowozelandzkie / soft-shell crab / omułki / ośmiornica / selekcja sałat / masło
homarowe / sos szafranowy**

Lobster tail / shrimp / scallops / New Zealand mussels / soft shell crab / mussels / octopus / lobster butter / saffron sauce

999 zł / 1200 g

DESERY / DESSERT

**Sernik gruszkowy z białą czekoladą / ciepłe lody / słony karmel / żel gruszkowy / granola z palonego miodu i orzechów
włoskich / gruszka**

Pear cheesecake with white chocolate / vanilla espuma / salted caramel / pear gel / roasted honey and walnut granola / pear

37 zł / 150 g

 **Beza wegańska / mus z karmelizowanych bananów / sorbet jagodowy / kruszonka cytrynowa / powidła jagodowe**

Vegan meringue / caramelized banana mousse / blueberry sorbet / cinnamon crumble / blueberry preserve

36 zł / 150 g

Selekcja serów / domowa konfitura / oliwa truflowa

Selection of cheeses / homemade preserve / truffle oil

59 zł / 120g

Napoje zimne / Cold drinks

Sok świeżo wyciskany: pomarańcz / grejpfrut 26 zł / 300 ml
Freshly squeezed juice: orange / grapefruit

Lemoniady domowe 22 zł / 350 ml | 45 zł / 1 l
Homemade lemonade

Tonic & Soda 20-25 zł / 200 ml
Tonic water / Botanical Tonic / Cherry Blossom /
Pink Grapefruit / Mandarin & Bergamot / Ginger Ale / Cola

Coca-cola / Coca-cola zero / Sprite 16 zł / 200 ml

Woda mineralna: niegazowana / gazowana 15 zł / 1 l
Mineral water: still / sparkling

San Pellegrino | Acqua Panna 25 zł / 750 ml

Classic Cocktails

The Last Word 45

Gin / Chartreuse / Luxardo Maraschino / limonka

Gin / Chartreuse / Luxardo Maraschino / lime

Dark 'N Stormy 38

Ciemny rum / Ginger beer / limonka

Dark rum / Ginger beer / Lime

Paper Plane 38

Bourbon / Amaro Montenegro / Aperol / cytryna

Bourbon / Amaro Montenegro / Aperol / lemon

Manhattan 39

Bourbon / Wermut Rosso / Angostura bitter

Bourbon / Vermouth Rosso / Angostura bitter

Dirty Martini 45

Gin / Wermut Dry / oliwka

Gin / Vermouth Dry / olive

*...not everything's on paper - the list is open,
and the shakers are ready.*

Canis Classics

Fig & Laurel Negroni 55

Gunpowder Fig & Laurel / Select / Lillet Rose

Gunpowder Fig & Laurel / Select / Lillet Rose

Pornstar Double Yuzu 46

Etsu Double Yuzu Gin / marakuja / wanilia / yuzu / prosecco

Etsu Double Yuzu Gin / passion fruit / vanilla / yuzu / prosecco

Napoje gorące / Hot drinks

Espresso 12 zł / 30 ml

Doppio 16 zł / 60 ml

Americano 17 zł / 180 ml

Cafe Latte 18 zł / 300 ml

Flat White 18 zł / 180 ml

Cappuccino 17 zł / 180 ml

Herbata Tea 20 zł / 350 ml

Piwo / Beer

„Złote lwy” Lager 5,6% 17 zł / 350 ml
0% IPA 24 zł / 500 ml

Signature Cocktails

Jasmine Sea 45

Italicus likier / Gunpowder Irish Gin / kordiał z jaśminu

Italicus liqueur / Gunpowder Irish Gin / jasmine kordial

Golden Gate 45

Planteray rum / kordiał z rokitnika / wanilia

Planteray rum / seabuckthorn kordiał / vanilla

Amber 45

Bourbon / Frangelico likier / wanilia

Bourbon / Frangelico liqueur / vanilla

Picante de la Canis 50

Tequila Reposado / limonka / marakuja / wanilia / chilli

Tequila Reposado / lime / passion fruit / vanilla / chilli

Royal 60

Macallan 12YO / Chambord likier / Wermut Rosso

Macallan 12YO / Chambord liqueur / Vermuth Rosso

Mocktails

Seabuckthorn Sour 37

Gin 0% / kordiał z rokitnika / wanilia / pomarańcza

Gin 0% / seabuckthorn kordiał / vanilla / orange

Negroni 0% 37

Gin 0% / Wermut 0% / Aperitif Bitter 0%

Gin 0% / Vermouth 0% / Bitter Aperitif 0%

Virgin Star 37

Marakuja / wanilia / limonka / prosecco 0%

Passion fruit / vanilla / lime / prosecco 0%

Cherry Sbagliato 37

Aperitif Bitter / Wermut 0% / prosecco 0%

Aperitif Bitter / Vermuth 0% / prosecco 0%