

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z sarny / ogórki małosolne / szalotka / marynowane rydze / majonez estragonowy / majonez pomidorowy / palona czekolada / pecorino / briozka
Venison tartare / lightly pickled cucumbers / shallots / pickled mushrooms / tarragon mayonnaise / tomato mayonnaise / chocolate crumble / pecorino cheese / brioche
68 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
64 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
64 zł / 120 g



Białe szparagi / wegański sos béarnaise / olej szczypiorkowy / orzechy / żel agrestowy / piklowany rabarbar
White asparagus / vegan béarnaise sauce / chive oil / nut crumble / gooseberry gel / pickled rhubarb
56 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
79 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
79 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
58 zł / 300 ml



Chłodnik wegański / spaghetti z ogórka / zielona cebulka / rzodkiewka / krem z nerkowców / majonez koperkowy / oliwa szczypiorkowa / jajko (opcjonalnie)
Cold vegan soup / cucumber spaghetti / spring onion / radish / cashew cream / dill mayonnaise / chive oil / egg (optional)
48 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 burrata / palona figa / karczoch / pomidorki cherry z chilli / orzechy laskowe / kruszonka ziołowa / piklowana cebulka perłowa / winegret bazylii-marakuja / 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 / posypka ziołowa / puree z buraka / żel poziomkowy / kozi ser

Saddle of venison / roasted hay marinade / parsley sauce / red cabbage / herb crumble / beetroot purée / wild strawberry gel / goat cheese

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

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

129 zł / 320 g

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

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

199 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 arbużowa

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 bocznika / glaze chilli / majonez ziołowy / cebulka perłowa / verde z dzikich ziół / salsa z zielonych warzyw / zielone szparagi / mus grzybowy z nerkowcem / płatki drożdżowe

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

79 zł / 240 g

DODATKI / SIDE

**Zielone szparagi / sos maślany / majonez truflowy /
kruszonka chorizo**

Green asparagus / butter sauce / truffle mayo / chorizo
crumble

34 zł / 130 g

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

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

25 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

25 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 cynamonowa / 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

79 zł / 120g

Ze względu na dbałość o najwyższą jakość serwisu i komfort naszych Gości, nie dzielimy rachunków.

Dziękujemy za zrozumienie.

To ensure the highest quality of service and the comfort of our guests, we do not split bills.

Thank you for your understanding.