

## 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 burrata / palona figa / karczoch / pomidorki cherry z chilli / orzechy laskowe / kruszonka ziołowa / piklowana cebulka perłowa / winegret bazyliamarakuja / 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 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

**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 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**

**Burger Wagyu / majonez mango / dżem z bekonem / sałata / pomidor / piklowany ogórek / cheddar**

Wagyu burger / mango mayonnaise / bacon jam / lettuce / tomato / pickled cucumber / cheddar

**119 zł / 250 g**



**Szaszłyk z bocznika / 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 bazyliamarakuja**

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 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

**59 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.

## 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

## 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

## 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

## Signature Cocktails

**Jasmine Sea** 45

Italicus likier / Gunpowder Irish Gin / kordiał z jaśminu

Italicus liqueur / Gunpowder Irish Gin / jasmine kordiał

**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%