

millet

RESTAURACJA

przystawki

krem z pieczonych pomidorów 33,-

PAPRYKA • SELER • MOZZARELLA • PANKO • OLIWA ZIOŁOWA

selekcja oliwek 33,-

OLIWKI GORDAL • OLIWKI W ZALEWIE Z ANCHOIS • SZCZYPIOREK • PISTACJE
SER PHILADELPHIA • PIECZYWO

łosoś podwędzany 49,-

KALAREPA • JABŁKO • KOPEREK • MUSZTARDA FRANCUSKA • CREME FRAICHE
PIECZYWO

kulki ryżowe 37,-

MOZZARELLA • SZARPANA WIEPRZOWINA • SOS POMIDOROWY • PECORINO

pierozki z konfitowaną kaczką 39,-

DEMI GLASE • PRAŻONA CEBULA • SZCZYPIOREK

tatar z polędwicy wołowej 55,-

OGÓREK KONSERWOWY • KAPARY • SZCZYPIOREK • SOS Z PARMEZANU • PIECZYWO
OLIWA POROWA • POPCORN Z KASZY GRYCZANEJ

sałatki

grillowane warzywa 39,-

PAPRYKA • CUKINIA • BAKŁAŻAN • PIECZARKI • CZERWONA CEBULA • POMIDOR
UBIJANA FETA • WINEGRET

krewetki 53,-

MIESZANKA SAŁAT • KUMKWAT • POMIDORKI KOKTAJLOWE • OLIWA

kurczak w panko 49,-

GRILLOWANA SAŁATA RZYMSKA • POMIDORKI KOKTAJLOWE • SOS CEZAR
CHRUST Z BOCZKU • PECORINO • KREM BALSAMICZNY

dania główne

risotto z pieczoną cukinią 49,-

PESTO BAZYLIOWE • PECORINO

filet z makreli 53,-

PUREE Z BROKUŁA I MIĘTY • MARCHEW PARYSKA • GROSZEK CUKROWY • KALAFIOR
SOS CYTRYNOWY

risotto cytrynowe z owocami morza 83,-

OŚMIORNICA • KREWETKI • KALAMARNICA • GROSZEK ZIELONY

wątróbka drobiowa w miodzie 49,-

PUREE CHRZANOWE • JABŁKO • CZIPS Z BOCZKU

polędwiczki wieprzowe 65,-

PUREE Z KUKURYDZY • GROSZEK CUKROWY • DZIKI BROKUŁ • DEMI GLASE
MARYNOWANE SHIMEJI

karkówka wieprzowa sous-vide 69,-

PUREE ZIEMNIACZANE • GROSZEK ZIELONY • DEMI GLASE

pierś z kaczki 67,-

PUREE Z SELERA • KALAFIOR • DZIKI BROKUŁ • MARCHEWKA PARYSKA • DEMI GLASE

stek z polędwicy wołowej 135,-

PUREE ZIEMNIACZANE • PIECZARKI MINI • KALAFIOR • MARCHEWKA PARYSKA
GROSZEK ZIELONY • DEMI GLASE

surf & turf 179,-

ROSTBEF • KREWETKI • KALAMARNICA • OŚMIORNICA • SOS POMIDOROWY

dodatki

FRYTKI ZIEMNIACZANE Z PARMEZANEM 19,-

FRYTKI Z BATATÓW Z SOSEM Z PIECZONEJ PAPRYKI

MIESZANKA SAŁAT 15,-

desery

pieczone jabłka z cynamonem	35,-
CIASTO FRANCUSKIE • LODY WANILIOWE • OWOCE SEZONOWE	
fondant czekoladowy	33,-
KREM ANGIELSKI • WIŚNIE	
crème brûlée	31,-

napoje zimne

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO 0,25L	12,-
WODA 0,33L	11,-
WODA 0,75L	17,-
WODA FILTROWANA 1L	10,-
CYTRYNA I MIĘTA	12,-
SOK CAPPY 0,25L	23,-
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,3L	
POMARAŃCZA / GREJPFRUT / MIX	
LEMONIADA 0,4L	21,-
LEMONIADA 1L	45,-

napoje ciepłe

HERBATA RICHMONT	18,-
CZARNA / EARL GREY / ZIELONA / ROOIBOS / JAŚMINOWA MIĘTOWA / BIAŁA / OWOCOWA	
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA	25,-
CYNAMON / GOŹDZIKI / POMARAŃCZA / KONFITURA / MIÓD	
NAPAR Z GRUSZKI I MIĘTY 0,8L	35,-
NAPAR Z ROKITNIKA I TYMIANKU 0,8L	35,-

kawy

ESPRESSO	10,-
MACCHIATO	13,-
DOPPIO	12,-
AMERICANO	15,-
FLAT WHITE	17,-
CAPPUCCINO	16,-
LATTE	17,-
DODATKOWE MLEKO KROWIE / ROŚLINNE	3,-
SYROP	3,-

starters

roasted tomato cream soup 33,-

BELL PEPPER • CELERY • MOZZARELLA • PANKO • HERB OIL

olive selection 33,-

GORDAL OLIVES • ANCHOVY-MARINATED OLIVES • CHIVES • PISTACHIOS

PHILADELPHIA CHEESE • BREAD

lightly smoked salmon 49,-

KOHLRABI • APPLE • DILL • FRENCH MUSTARD • CRÈME FRAÎCHE

BREAD

rice balls 37,-

MOZZARELLA • PULLED PORK • TOMATO SAUCE • PECORINO

dumplings with confit duck 39,-

DEMI-GLACE • CRISPY ONION • CHIVES

beef tenderloin tartare 55,-

PICKLED CUCUMBER • CAPERS • CHIVES • PARMESAN SAUCE • BREAD

LEEK OIL • BUCKWHEAT POPCORN

salads

grilled vegetables 39,-

BELL PEPPER • ZUCCHINI • EGGPLANT • MUSHROOMS • RED ONION • TOMATO

WHIPPED FETA • VINAIGRETTE

shrimp 53,-

MIXED SALAD GREENS • KUMQUAT • CHERRY TOMATOES • OLIVE OIL

chicken in panko breadcrumbs 49,-

GRILLED ROMAINE LETTUCE • CHERRY TOMATOES • CAESAR DRESSING

BACON CRUMBLE • PECORINO • BALSAMIC GLAZE

main courses

risotto with roasted zucchini 49,-

BASIL PESTO • PECORINO

mackerel fillet 53,-

BROCCOLI AND MINT PURÉE • PARISIAN CARROTS • SUGAR SNAP PEAS • CAULIFLOWER

LEMON SAUCE

lemon seafood risotto 83,-

OCTOPUS • SHRIMP • SQUID • GREEN PEAS

chicken liver in honey 49,-

HORSERADISH PURÉE • APPLE • BACON CRISP

pork tenderloins 65,-

CORN PURÉE • SUGAR SNAP PEAS • WILD BROCCOLI • DEMI-GLACE

MARINATED SHIMEJI MUSHROOMS

sous-vide pork neck 69,-

PUREE ZIEMNIACZANE • GROSZEK ZIELONY • DEMI GLASE

duck breast 67,-

CELERIAC PURÉE • CAULIFLOWER • WILD BROCCOLI • PARISIAN CARROTS • DEMI-GLACE

beef tenderloin steak 135,-

MASHED POTATOES • MINI MUSHROOMS • CAULIFLOWER • PARISIAN CARROTS

GREEN PEAS • DEMI-GLACE

surf & turf 179,-

STRIPLOIN • SHRIMP • SQUID • OCTOPUS • TOMATO SAUCE

sides

FRENCH FRIES WITH PARMESAN 19,-

SWEET POTATO FRIES WITH ROASTED PEPPER SAUCE

MIXED SALAD 15,-

desserts

baked apples with cinnamon	35,-
PUFF PASTRY • VANILLA ICE CREAM • SEASONAL FRUIT	
chocolate fondant	33,-
CUSTARD SAUCE • CHERRIES	
crème brûlée	31,-

cold beverages

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO 0.25L	12,-
WATER 0.33L	11,-
WATER 0.75L	17,-
FILTERED WATER 1L	10,-
LEMON AND MINT	12,-
CAPPY JUICE 0.25L	23,-
FRESHLY SQUEEZED JUICE 0.3L	
ORANGE / GRAPEFRUIT / MIX	
LEMONADE 0.4L	21,-
LEMONADE 1L	45,-

hot beverages

RICHMONT TEA	18,-
BLACK / EARL GREY / GREEN / ROOIBOS / JASMINE	
MINT / WHITE / FRUIT	
WARMING TEA	25,-
CINNAMON / CLOVES / ORANGE / JAM / HONEY	
PEAR & MINT INFUSION 0.8L	35,-
SEA BUCKTHORN & THYME INFUSION 0.8L	35,-

coffees

ESPRESSO	10,-
MACCHIATO	13,-
DOPPIO	12,-
AMERICANO	15,-
FLAT WHITE	17,-
CAPPUCCINO	16,-
LATTE	17,-
COW'S MILK / PLANT-BASED MILK	3,-
SYRUP	3,-