

MENU

Przystawki / Starters

Papryczki Padron / pesto Romesco

Padron peppers / pesto Romesco

~

Sałata rzymska / dressing Cezar

Baby gem lettuce / Caesar dressing

~

Mozzarella di Bufala

Mozzarella di Bufala

~

Domowa kaszanka

Home-made black pudding

~

Tatar wołowy

Beef tartare

~

Tataki wołowe / trufla / pachnotla / kolendra

Beef tataki / truffle / perilla / coriander

Selekcja mięs / Meat selection

Polędwica wołowa

Beef fillet

~

Rib Eye stek – jałówka / sezonowany na sucho 14 dni /

Rib Eye steak – heifer / dry aged for 14 days /

~

Stek wieprzowy / sezonowany na sucho 28 dni /

Pork chop / dry aged for 28 days /

Dodatki / Sides

Smażone ziemniaki / Fried potatoes

Mieszane sałaty z dressingiem / Mixed leaf salad with dressing

Fasolka szparagowa / French beans

Sosy: chimichurri, madera, majonez truflowy / Sauces: chimichurri, madeira, truffle mayo

Deser / Dessert

Sernik baskijski

Basque cheesecake