

## Wstęp

---

**Antonius Caviar Siberian 5g lub 30g / 59 zł lub 299 zł**

**Antonius Caviar Oscietra 5g lub 30g / 69 zł lub 359 zł**

**Ostryga Gillardeau No.2 / 32 zł** ANTONIUS  
Caviar  
cytryna · szampan · kalarepa

**Selekcja pieczywa / 29 zł** 

brioche maślana · chleb z czarnuszką · chleb Piekarnia Otwarta  
masło drożdżowe · masło estragonowe · wywar z ziemniaka

## Przystawki

---

**Tatar / 57 zł** ANTONIUS  
Caviar

polędwica wołowa · palone siano · szparagi · czosnek niedźwiedzi

**Carpaccio / 69 zł**

przegrzebki · kalafior · pachnotka · winogrono

**Parfait / 52 zł**

foie gras · pistacja · figa · brioche

**Seler / 46 zł** 

chrzan · grzyby · Blue Jersey · orzechy

**Tuńczyk Bluefin / 82 zł** ANTONIUS  
Caviar

sezam · biała rzodkiew · gochujang

**Veloute / 36 zł** 

topinambur · nerkowiec · skorzonera · kawa

**Consomme z bażanta / 39 zł**

pierś z bażanta · szparagi · dymka

**Szparagi / 47 zł** 

raclette · kalafior · migdał

ANTONIUS  
Caviar Idealnie komponuje się z Antonius Caviar Siberian +29 zł / 3 g

- Truffla +30 zł / 3 g

## Dania główne

---

**Gołąb francuski / 179 zł**

burak · jarmuż · palone masło · jus drobiowy

**Jagnięcina / 94 zł**

topinambur · żurawina · ziemniak · jus

**Turbot / 170 zł** ANTONIUS  
Caviar

bearnaise · seler · endywia · topinambur

**Polędwica cielęca / 130 zł**

smardze · grasica · brie · demi-glace

**Młoda kapusta / 63 zł** 

smardze · czosnek niedźwiedzi · śmietanka

**Sarna / 136 zł** ANTONIUS  
Caviar

grzyby · pietruszka · palone masło · demi-glace

## Wagyu

---

**Tataki / 160 zł**

shitake · parmezan · miso

**Rostbef A5 100g / 250 zł**

**Polędwica A5 100g / 320 zł**

ANTONIUS  
Caviar Idealnie komponuje się z Antonius Caviar Siberian +29 zł / 3 g

- Truffla +30 zł / 3 g

## Dodatki i sosy

---

### Młode warzywa w emulsji / 27 zł

marchew · szparagi · groszek cukrowy · masło

### Rydze / 20 zł

szalotka · czosnek · masło · wino

### Sałatka / 29 zł

burrata · pomidor koktajlowy · szparagi · rzodkiew

### Młode ziemniaki / 18 zł

masło · koper · parmezan

### Sos / 15 zł

bearnaise / demi-glace cielęcy / jus jagnięcy / piana raclette

## Deser

---

### Adwokat / 30 zł

grylaż · nerkowiec · rabarbar

### Sticky toffee / 30 zł

ser Brunost · rokitnik · maślanka

### Lody KO / 21 zł

porzeczka · mleko · wanilia

## Koktajle bezalkoholowe

---

### Aloes spritz / 32 zł

aloes · grejpfrut · rozmaryn

### Coconut sour / 38 zł

kokos · róża · cytryna

### Ruby / 33 zł

Martini Vibrante · granat · cytryna

## Napoje zimne

---

Cisowianka 300ml / 12 zł

Cisowianka 700ml / 18 zł

Sok świeżo wyciskany / 20 zł

Lemoniada / 25 zł

Espresso tonic / 25 zł

Kawa mrożona / 19 zł

J. Gasco tonic / 19 zł

## Napoje gorące

---

Espresso / 11 zł

Doppio / 15 zł

Americano / 15 zł

Cappuccino / 13 zł

Latte / 15 zł

Flat white / 19 zł

Herbata Dammann / 15 zł

# Degustacja Lekkość

---

## Amuse bouche

kozi ser · sałata masłowa · biały szparag

## Chleb z masłem

## Carpaccio

## Seler\*

## Veloute

## Szparagi

## Młoda kapusta\*

## Turbot

## Pre-dessert

## Sticky toffee

## Petit fours

pralina/ pianka/ tartaletka

---

MENU KRÓTKIE 270 zł

MENU DŁUGIE 320 zł\*

WINE PAIRING 180 zł / 220 zł\*

SOFT PAIRING 100 zł / 130 zł\*

# Degustacja Esencja

---

## Amuse bouche

kozi ser · sałata masłowa · biały szparag

## Chleb z masłem

## Tatar

## Parfait\*

## Consomme

## Gołąb francuski\*

## Polędwica cielęca

## Sarna

## Pre-dessert

## Adwokat

## Petit fours

pralina / pianka / tartaletka

---

MENU KRÓTKIE 300 zł

MENU DŁUGIE 350 zł\*

WINE PAIRING 200 zł / 240 zł\*

SOFT PAIRING 100 zł / 130 zł\*

Przewidywany czas degustacji to około 2 godziny.