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
cytryna · szampan · kalarepa

Selekcja pieczywa / 29 zł
masło drożdżowe · masło wędzone

Przystawki

Tatar / 59 zł
polędwica wołowa · czarny czosnek · shimeji ·
kapary czosnku niedźwiedziego

Przegrzebek / 68 zł
boczniak z Dąbrówki · miód · pomidor · oliwa

Foie gras / 68 zł
boczniak z Dąbrówki · chałka · żurawina · jus drobiowy

Gratin / 49 zł
ziemniak · seler · piklowany łuskwiak · trufla · Bursztyn · sos drożdżowy

Łosoś / 54 zł
rumianek · migdał · fenkuł · czarny czosnek

Consommé grzybowe / 38 zł
melasa cebulowa · estragon · ricotta

Consommé z kaczki / 39 zł
krewetki · jabłko · sało · olej z liścia laurowego

Brukselka / 47 zł
raclette · kalafior · migdał

Dania główne

Perliczka francuska / 98 zł
boczniak z Dąbrówki · ziemniak · jus drobiowy · Modena

Ośmiornica / 136 zł
ziemniak · papryka · cytrusy · palone masło · jus drobiowy

Sandacz / 82 zł
krewetka · topinambur · olej z liścia laurowego · beurre blanc

Polędwica z Mangalicy / 124 zł
kalafior · jabłko · puder grzybowy · sos espagnole

Gnudi / 62 zł
grzyby · makadamia · fermentowany pieprz · winogrono

Jeleń / 140 zł
kapusta modra · brukiew · cebula · mak · sos demi-glace

Wagyu

Tataki / 160 zł
shitake · parmezan · miso

Rostbef A5 100g / 250 zł

Polędwica A5 100g / 320 zł

Napoje zimne

Cisowianka 300ml / 12 zł

Cisowianka 700ml / 18 zł

Sok świeżo wyciskany / 20 zł

Lemoniada / 25 zł

J. Gasco tonic / 19 zł

Napoje gorące

Espresso / 11 zł

Doppio / 15 zł

Americano / 15 zł

Cappuccino / 13 zł

Flat white / 17 zł

Herbata Dammann / 15 zł

Wtorek - piątek: 16-22
Sobota: 13-22
Niedziela: 13-20

Dla stolików od 8 Gości
doliczamy 10% opłaty serwisowej.

www.kuchniaotwarta.com
Tel: 791-333-111
biuro@kuchniaotwarta.com

Szczegółowe informacje odnośnie
gramatur potraw oraz alergenów
są dostępne przy barze. Wszystkie dania
mogą zawierać śladowe ilości alergenów.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
Przedstawiona oferta cenowa
ma charakter informacyjny i nie stanowi
oferty handlowej w rozumieniu Art.66
par.1 Kodeksu Cywilnego

Koktajle bezalkoholowe

Amarico spritz / 39 zł
Amarico Rosso 0% · herbata musująca

Passionfruit gin sour / 37 zł
Gordon's gin 0% · marakuja · Martini Floreale 0% · białko

Rum sour / 35 zł
Rum 0% · cytryna · miód · białko

Koktajle

Last Word / 48 zł
Chartreuse Verte · Roku Gin · Luxardo Maraschino

Sicillian Galliano / 51 zł
Galliano · Roku Gin · Limoncello · orange bitter

Mint Espresso Martini / 48 zł
Caffe Borghetti · Chopin rye · Branca Menta · kawa

Hugo Ice Tea / 44 zł
Nalewka z kwiatów czarnego bzu · Prosecco · mięta · limonka

Mandarin Sour / 50 zł
Napoleon Mandarin · Chateau du Breuil 15 ans · mandarynka

Next Level Margarita / 62 zł
Bruno X Espadin Mezcal · Grand Marnier · marakuja · maldon

Thyme Sour / 44 zł
Bulleit 95 Rye · tymianek · cytryna · miód

French Connection / 57 zł
Adriatico Amaretto · Remy Martin Cognac

Dodatki i sosy

Warzywa w emulsji / 27 zł
marchew · brukselka · kalafior · masło

Rydze / 20 zł
szalotka · czosnek · masło · wino

Sałatka / 29 zł
burrata · pomidor koktajlowy · rzodkiew

Ziemniaki / 18 zł
masło · koper · parmezan

Sos / 15 zł
demi-glace z jelenia / espagnole / jus drobiowy / beurre blanc

Desery

Babka ucierana / 30 zł
cytryna · jabłko · wanilia · palone masło

Biała czekolada / 30 zł
palone masło · Porto · wiśnia · ciastko owsiane

Lody KO / 21 zł
porzeczka · mleko · wanilia

Zakończenie

Selekcja polskich serów / 45 zł
Dżersejan · Frontiera Blue · Szafir 24 miesiące · Bursztyn 36 miesięcy

Antonius Caviar / 35 zł
lody mleczne · oliwa

Degustacja lekkość

Amuse bouche
grzyby / kawior Antonius / pstrąg

Chleb mleczny z masłem

Łosoś z rumiankiem

Przegrzebki z boczniakiem*

Consommé grzybowe z ricottą

Gratin ziemniaczany z selerem*

Sandacz z topinamburem

Gnudi z grzybami

Gruszka z dereniem

Biała czekolada z wiśnią

Bombonierka
pralina / pianka / tartaletka / pâte à bombe

MENU KRÓTKIE 270 zł
MENU DŁUGIE 320 zł*
WINE PAIRING 180 zł / 220 zł*
SOFT PAIRING 160 zł / 190 zł*

Degustacja esencja

Amuse bouche
grzyby / kawior Antonius / pstrąg

Chleb mleczny z masłem

Polędwica wołowa z czarnym czosnkiem

Brukselka z serem raclette*

Consommé z kaczki z krewetkami

Ośmiornica z papryką*

Sandacz z topinamburem

Jeleń z kapustą modrą

Gruszka z dereniem

Babka ucierana z jabłkiem

Bombonierka
pralina / pianka / tartaletka / pâte à bombe

MENU KRÓTKIE 300 zł
MENU DŁUGIE 350 zł*
WINE PAIRING 200 zł / 240 zł*
SOFT PAIRING 160 zł / 190 zł*