

**Żebro Wołowe 65,-** Długo pieczone żebro wołowe z zieloną pszenicą, papryką Ramiro, sosem pomidorowym oraz koperkiem i świeżymi ziołami i jemeńskim sosem z'hug.

**Tacos Fish & Mango - 44,-** Czarniak w cieście piwnym z mango, czerwoną kapustą, awokado, prażonymi orzeszkami ziemnymi, kolendrą oraz majonezem chipotle z limonką.

**Tacos Beef Birria • 2 szt. - 49,-** Grillowana i gotowana wołowina w consomé na trzech rodzajach chilli. Serwowana w tacos birria z mozzarellą oraz wywarem do maczania.

**Bucatini Romesco - 55,-** Domowy makaron w czosnku i chilli, podany z tatarem z troci fiordowej, sosem romesco, natką pietruszki oraz kaparami.

**Kebab Jagnięcy Arayes - 59,-** Domowej roboty kebab z całej tuszy jagnięcej, podany z tahiną, cebulą z sumakiem, pietruszką, tzatziki, chilli, miętą, kolendrą i sałatą rzymską.

**Raviollo z Barszczem Czerwonym - 49.-** Aromatyczny barszcz czerwony z dużym raviollo nadziewanym musem z fasoli, grillowanym grzybem i świeżymi ziołami.

**Kwaśnica z Koftą Jagnięcą - 49.-** Tradycyjna kwaśnica góralska, z grillowanymi koftami jagnięcymi, leśnymi grzybami, suszoną śliwką oraz maślaną brioszką i skwarkami.

**Seler z Dzikim Brokułem - 49.-** Grillowany dziki brokuł z pieczonym w soli selerem, czarną soczewicą, Ajo Blanco, 'ndują, orzechami makadamia oraz zatarem.

**Picanha Burger - 69,-** Brioszka z sezonowaną wołowiną, serami Magoth i Raclette, aioli z karmelizowaną cebulą, rukwią wodną oraz pieczoną kością szpikową z pangrattą z 'nduji.

**Polędwica Monella Alpina ±200–300 g - 49.-/100g**

**Cięcie: Tenderloin**

Rzadkie mięso z górskich terenów północnych Włoch z małych farm.

**Rostbef Fiorifico Bermoje ±200–300 g - 49.-/100g**

**Cięcie: Striploin / New York Strip**

Wołowina 100% Black Angus z najczystszej regionu argentyńskiej Pampy.

**Picanha Ushi Marmur ±200–300 g 4- 1.-/100g**

**Cięcie: Rump Cap / Top Sirloin Cap**

Sezonowana 21 dni polska Wołowina Ushi z jałówek simentalskich.

*Dodatki do Steków i Burgerów*

- Frytki z Parmigiano Reggiano i Romesco, koperek i pieprz - 26.-
- Guanciale z demi glace z piklowanym zielonym pieprzem - 16.-
- Sałata rzymska z pomidorkami koktajlowymi, oliwkami suszonymi, cebulą i chilli - 26.-

**Ostrygi La Zelandaise - 29 .- / szt**

*I. Marakuja / ponzu / wasabi*

*II. Zakwas z buraka / oliwa koperkowa / zsiadłe mleko / cytryna*

**Ceviche - 46.-** *Troć fiordowa w cytrusowej leche de tigre z mango, czerwoną cebulą i chrupiącym popcornem.*

**Steak Tartare - 55,-** *Ręcznie krojona wołowina z vitello tonnato, Parmigiano Reggiano, marynowaną papryką, piklowanym zielonym pieprzem i koperkiem. Podana z podłomykiem.*

**Labneh - 38,-** *Kremowy libański ser z jogurtów naturalnych z czerwoną cykorią, palonym burakiem, orzechami laskowymi, koperkiem, ciemną czekoladą 100% i maliną.*

**Feta w Cieście Filo - 49,-** *Chrupiąca feta w cieście filo z miodem gryczanym, chilli, cytryną, pietruszką oraz dukkha i pistacje.*

**Boquerones - 39,-** *Chrupiące chipsy ziemniaczane z hiszpańskimi piklowanymi anchois, zielonymi oliwkami, fuetem oraz piklowanymi papryczkami padrón.*

**Batata Harra - 27.-** *Smażone ziemniaki z harissą, kwaśną śmietaną oraz kiszoną cytryną.*

**Deska Serów - 69.-** *Selekcja serów Miro z konfiturą z żurawiny, krakersami i piklami.*

## Chlebki

**Batat - 36.-** *Pieczony batat z intensywnym angielskim serem Stilton Blue, karmelizowaną cebulą, gruszką, szalwią, aromatycznymi ziołami oraz balsamico. - VEGE*

**Kalmary w tempurze - 49.-** *Chrupiące kalmary w lekkiej tempurze podane z kremowym sosem na bazie pikantnego chorizo i francuskiej śmietany crème fraîche z dodatkiem kolendry i limonki.*

**Boczniak - 36.-** *Mieszanka smażonych grzybów na maśle i czosnku, podana na aksamitnym beszamelu z domową ricottą i oliwą truflową. VEGE*

**Caponata - 33.-** *Klasyczna sycylijska caponata z bakłażana, pomidorów San Marzano i kaparów, podana z kremową stracciatellą. VEGE*

**Małże La Mouclade - 36.-** *Małże gotowane w kremowym sosie na bazie śmietany, wytrawnego cydru, koniaku i przypraw curry — inspirowane kuchnią zachodniej Francji.*

## Deser

**Eton Mess - 36.-** *Chrupiąca beza z bitą śmietaną, korzennymi lodami czekoladowymi, sosem pomarańczą-rokitnik oraz karmelizowanym bananem.*

**Mus Czekoladowy - 29.-** *Czekolada 72% kakao, powidło, Patron XO Cafe, filo dukkha.*