

MENU RESTAURACJI

Moonsfera restaurant

Bonifraterska 17, 00-203 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
183

KATEGORII
25

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

6

Karmelizowany kozi ser / ciasto francuskie / cukier brązowy / burak / młody szpinak / owoce sezonowe / vinegret malinowy

Caramelized goat cheese / puff pastry / brown sugar / beetroot / baby spinach / seasonal fruit / raspberry vinaigrette

49,00 zł

Zapiekane kurki z serem Bursztyn na maślanym chlebie Shokupan / masełko z bobu / szynka sezonowana / brzoskwińskie listki sałat

Gratinated chanterelles with Polish aged amber cheese on Shokupan butter brioche / fave bean "butter" / aged ham / peach lettuce leaves

48,00 zł

Sałata Ceasar / wędzony jesiół z Polskiej hodowli GALMO / grillowany kurczak / piklowany ogórek / liście sałat / chrupiący boczek

Caesar salad / smoked sturgeon from the Polish GALMO farm or grilled chicken / pickled cucumber / lettuce leaves / crispy bacon

49,00 zł

Tatar z łososia MOWI / avocado / ogórek / brzoskwinia / chili / kolendra / majo kimchi / glony wakame

Salmon tartar MOWI / avocado / cucumber / peach / chili / coriander / mayo kimchi / wakame

49,00 zł

Podwędzony tatar wołowy / pikle / marynowane grzyby / smażone kapary / sos truflowy

Smoked beef tartare / pickles / marinated mushrooms / fries / fried capers / truffle sauce

49,00 zł

Pieczyno i ubite masło z solą Maldon

Bread and whipped butter with Maldon salt

8 zł

ZUPY

3

Chłodnik z ogórka / wędzony jesiół z Polskiej hodowli GALMO / mus z ziemniaka / koper / czarnuszka

Cold cucumber soup / smoked sturgeon from the Polish GALMO farm / potato mousse / dill / black cumin

31,00 zł

Karaibskie Curry / krewetka / mleko kokosowe / grzyby shimeji / salsa pak choi wakame / olej sezamowy

Caribbean Curry / shrimp / coconut milk / shimeji mushrooms / pak choi wakame salsa / sesame oil

36,00 zł

Krem z pomidorów / maliny / sorbet z malin

Raspberry tomato cream / raspberries / raspberry sorbet

27,00 zł

MAKARONY		9
Czarne Tagliatelle / chorizo / krewetki / kapary / szpinak / chili / masło / wino 52,00 zł	Domowe pierogi / mięso z szarpanych żeber / sos BBQ / Coca Colą i wiśnią/ chili 52,00 zł	
Black Tagliatelle / chorizo / prawns / capers / spinach / chili / butter / wine	Homemade dumplings / Pork ribs pulled / cherry and Coca Cola BBQ / chili	
Pappardelle / białe szparagi / pomidor suszony / liście szpinaku / emulsja maślana / natka pietruszki 53,00 zł	Spaghetti Carbonara / guanciale / parmezan 35,00 zł porcja dla dzieci 31,00 zł	
Pappardelle / white asparagus / dried tomato / spinach leaves / butter emulsion / parsley	Spaghetti Carbonara / guanciale / parmesan	
Spaghetti Carbonara / guanciale / parmezan 48,00 zł porcja dla dzieci 31,00 zł	Spaghetti Bolognese 48,00 zł porcja dla dzieci 31,00 zł	
Spaghetti Carbonara / guanciale / parmesan	Spaghetti Bolognese	
Spaghetti Bolognese - porcja dla dzieci porcja dla dzieci 31,00 zł	Spaghetti Aglio olio e peperoncino 40,00 zł porcja dla dzieci 29,00 zł	
Spaghetti Bolognese	Spaghetti Aglio olio e peperoncino	
Spaghetti Aglio olio e peperoncino - porcja dla dzieci porcja dla dzieci 29,00 zł		
Spaghetti Aglio olio e peperoncino		

DANIA GŁÓWNE

4

Stek z polędwicy wołowej / frytki Steakhouse / warzywa sezonowe / sos teriyaki z zielonym pieprzem / sos z sera pleśniowego

116,00 zł

Beef tenderloin steak / Steakhouse fries / seasonal vegetables / teriyaki sauce with green pepper / blue cheese sauce

Smażona pierś kaczki barberie / puree ziemniaczane palone / masło ocet winny / warzywa / suszona morela / sos pieprzowy z pomarańczą

68,00 zł

Fried duck breast barberie / mashed potatoes roasted butter wine vinegar /vegetables / dried apricot / peppers and orange sauce

Ossobuco cielęce / młode ziemniaki / szparagi / tzatziki / cydr / sos miętowy z demi glace

85,00PLN

Veal ossobuco / new potatoes / asparagus / tzatziki / cider / mint sauce with demi glace

Soczysty kotlet schabowy z kością / puree koperkowe / mizeria / słodko kwaśna / sos Cafe de Paris

52,00 zł

Classic juicy pork schnitzel with bone / dill puree / sweet and sour cucumber salad / Cafe de Paris sauce

RYBY I OWOCE MORZA

4

Grillowana ośmiornica / palony ziemniak / sałatka Kalamata / aioli z atramentem kalamarnicy / chips z czarnej tapioki

128,00 zł

Grilled octopus / roasted potatoes / Kalamata salad / squid ink aioli / black tapioca chips

Stek z łososia Mowi / krem z ziemniaków / smażony pak choi / salsa pikantny ananas / chili / kolendra

82,00 zł

Mowi salmon steak / potato mousse / fried pak choi / spicy pineapple salsa / chili / coriander

Pieczony okoń morski / ziemniaki / sezonowe warzywa / limoncello / liście sałat / czarne aioli

81,00 zł

Baked sea bream / potatoes / seasonal vegetables limoncello / salad leaves / black aioli

Stek z jesiotra / duszone pieczarki / śmietana / zielony / marynowany pieprz / natka pietruszki / chips ziemniaczany

88,00 zł

Sturgeon steak / stewed mushrooms / cream / pickled green pepper / parsley / potato chips

DANIA WEGETARIAŃSKIE

1

Marynowana Soplówka jeżowata

54,00 zł

Niemal każdy składnik główny w naszym menu możesz zastąpić stekiem z Soplówki jeżowatej. Każdy sos mięsny zastąpimy wegetariańskim demi glace. / Marinated Hericium erinaceus mushroom / Almost every main ingredient on our menu can be replaced with mushroom Hericium erinaceus steak. Any meat sauce can be replaced with a vegetarian demi-glace.

DLA DZIECI

3

Panierowany sznycel z piersi z kurczaka / puree ziemniaczane / frytki / mizeria

29,00 zł

Crunchy chicken breast / mashed potatoes or French Fries / cucumber and cream salad

Zupa pomidorowa / makaron

16,00 zł

Homemade tomato soup / noodle

Domowy rosół / makaron

16,00 zł

Homemade beef and duck broth / noodle

DESERY

3

Lody rzemieślnicze / mus tonka / świeże owoce / kruszonka / karmelem

Homemade ice cream / tonka mousse / fresh fruit / caramel crumble

25,00 zł

Klasyczny Crème Brulee / palony cukier / owoce lata

Classic Crème Brulee / burned sugar / summer fruits

31,00 zł

Sernik mango / sos marakuja / pieczona czekolada / puder pomarańczowy

Mango cheesecake / passion fruit sauce / baked chocolate / orange powder

27,00 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

6

Dr. Zenzen Riesling

Produit d' Allemagne - Germany

25,00 zł

Dr Zenzen Dornfelder

Produit d' Allemagne - Germany

25,00 zł

Alita Classic Medium Dry non alcoholic

Method Charmat, Litwa

25,00 zł

Dr. Zenzen Riesling - 75 cl

Produit d' Allemagne - Germany / Białe wino o blado żółtym, bardzo czystym kolorze. Bogate i świeże, kwiatowe aromaty zielonego jabłka, brzoskwini i cytrusów. Świeże i pełne życia na podniebieniu

100,00 zł

Dr. Zenzen Dornfelder - 75 cl

Produit d' Allemagne - Germany / Czerowne wino o lśniącym wiśniowym kolorze. Subtelne aromaty granatu i czerwonej porzeczki z nutą wanilii. Czyste, wyważone w pałecie z łagodnymi taninami i delikatną kwasowością

100,00 zł

Alita Classic Medium Dry non alcoholic - 75 cl

Method Charmat, Litwa / Bezalkoholowe, białe wino musujące, pochodzące głównie z Hiszpanii, łączące świeże aromaty jabłek, cytrusów i kwiatów z nutami brzoskwini, oferujące delikatną słodycz z wytrawnym finiszem

100,00 zł

NAPOJE ZIMNE

12

Coca-Cola / Coca-Cola Zero - 0,25l	10,00 zł	Fanta / Sprite - 0,25l	10,00 zł
Kinley - 0,25l	10,00 zł	San Pellegrino / Acqua Panna - 0,75l	20,00 zł
Kropla / Delice - 0,33l	9,00 zł	Cappy - 0,25l pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy	10,00 zł
Fuztea - 0,25l cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem	10,00 zł	Burn - 0,25l napój energetyzujący	12,00 zł
Red Bull / Red Bull zero - 0,25l	15,00 zł	Lemoniada - 0,3l	18,00 zł
Lemoniada - 1l	39,00 zł	Sok ze świeżych pomarańczy, grejfrutów - 0,3l	19,00 zł

NAPOJE

5

Herbata zimowa Winter tea / Cynamon / Goździki / imbir / pomarańcza / miód / Cinnamon / Cloves / ginger / orange / honey	23,00 zł	Herbata Rozgrzewająca Warming Tea / Czarna herbata / rum / pomarańcza / sok z cytryny / goździki / cynamon / imbir / Black tea / rum / orange / lemon juice / cloves / cinnamon / ginger	30,00 zł
Grzane wino Mulled wine / Czerwone wino / goździki / imbir / cynamon / miód / pomarańcza / Red wine / cloves / ginger / cinnamon / honey / orange	28,00 zł	Gorzka żołądkowa Stomach bitters / Gorzka żołądkowa / sok jabłkowy / goździki / pomarańcza / cynamon / imbir / Gorzka żołądkowa / apple juice / cloves / orange / cinnamon / ginger	26,00 zł
Gorąca czekolada Hot chocolate / Czekolada / bita Śmietana / cynamon / pianki / Chocolate / whipped cream / cinnamon / marshmallows	18,00 zł		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

6

Corona Cero - 0,33l	15,00 zł	Lech bezalkoholowy - 0,33l	13,00 zł
Lech bezalkoholowy limonka - 0,33l	13,00 zł	Grodziskie bezalkoholowe mango - 0,5l	15,00 zł
Miłosław bezalkoholowy pszenica - 0,5l	15,00 zł	Miłosław bezalkoholowy - 0,5l	15,00 zł

NAPOJE GORĄCE

9

Espresso	10,00 zł	Espresso Machiato	12,00 zł
Double espresso	16,00 zł	Americano	12,00 zł
Cappuccino	16,00 zł	Cafe latte	18,00 zł
Flat white	14,00 zł	Herbata Dilmah	15,00 zł
Espresso tonic	17,00 zł		

PIWO

9

Miłosław Pilsner - 0,3l	15,00 zł	Miłosław Pilsner - 0,5l	18,00 zł
Miłosław Marcowe - 0,3l	15,00 zł	Miłosław Marcowe - 0,5l	18,00 zł
Corona - 0,33l	15,00 zł	Miłosław Pszeniczne - 0,5l	18,00 zł
Fortuna Mirabelka - 0,5l	18,00 zł	Fortuna Kwaśna Pigwa - 0,5l	18,00 zł
Komes Porter Bałtycki - 0,5l	20,00 zł		

WINO

28

Loco De Piedra Reserva Sauvignon Blanc 12,5% Welle Central - Chile	25,00 zł	Nuviana Chardonnay 12% IGP Valle del Cinca - Hiszpania	25,00 zł
Nula Pinotage 13,5% Western Cape- RPA	25,00 zł	Ropiteau Pinot Noir 12% Vin de France, Ropiteau – Francja	25,00 zł
Bach Cava Brut Nature 11,5% DO Cava - Metodo Tradicional	25,00 zł	Prosecco V8+ 11% DOC Prosecco, Włochy	28,00 zł
Alita Superio Brut cuvee - 75 cl Method Charmat, Litwa / Eleganckie, świeże i preliste wino musujące o kwiecistym aromacie. Jest to kupaż Chardonnay i Pinot noir.	100,00 zł	Bach Cava Brut Nature 11,5% - 75 cl DO Cava - Metodo Tradicional / Błado-słomkowy kolor oraz trwałe bąbelki. Przyjemny owocowy aromat z nutami jabłek, gruszek, cytryn. Świeże, dobrze zrównoważone o lekkiej kwasowości. Klasyczna „szampańska „metoda produkcji”	100,00 zł
Prosecco V8+ 11% - 75 cl DOC Prosecco, Włochy / Żółty słomkowy kolor. Intensywne, owocowe aromaty z lekkimi nutami jabłek i gruszek. Świeże i delikatne z przyjemnym wykończeniem	120,00 zł	Cuvee Leonie Brut 12% - 75 cl AC Champagne, Francja / Jasny, złoty kolor. Aromaty żółtych, tropikalnych owoców i suszonych kwiatów. W smaku świeże nuty ananasa z delikatnie pikantnymi nutami	330,00 zł

WINO ciąg dalszy

28

Moet & Chandon Brut Imperial 12% - 75 cl

540,00 zł

Champagne, Francja / Przyjemny, intensywny aromat zielonego jabłka i cytrusów z niuansami mineralności i białych kwiatów, oraz eleganckie nuty brioche i płatków zbożowych. Smak: subtelny i niezwykle złożony, z delikatnymi bąbelkami, obfity w nuty mniej dojrzałych owoców, takich jak gruszki, brzoskwinie, jabłka, z lekką elegancką kwasowością owoców cytrusowych

Nuviana Chardonnay 12% - 75 cl

100,00 zł

IGP Valle del Cinca, Hiszpania / Wino o słomkowym kolorze ze złotą iskrą. Intensywne owocowe aromaty z nutami brzoskwiń. Wyraźny charakter owoców egzotycznych.

Danzante Pinot Grigio 12% - 75 cl

140,00 zł

IGT Delle Venezie, Włochy / Bukiet charakteryzuje się cytrusowo-owocowymi nutami przypominającymi grejpfruty i owoce egzotyczne. Towarzyszą im kwiatowe nuty czarnego bzu i głogu. Na podniebieniu świeże i pikantne. Smak idzie w parze z zapachem.

Panamera Chardonnay 13,5% - 75 cl

160,00 zł

California, USA / Wyczuwalne aromaty limonki, gruszki i owoców zielonych. Na podniebieniu nutka wanilii i dębu. Struktura wina bardzo bogata, krągła i zdecydowana w finiszu. Klasyczne, baczkowe Chardonnay z Kalifornii

Beronia Vardejo Rueda 13,5% - 75 cl

120,00 zł

Rjoja, Hiszpania / Intensywny aromat dojrzałych owoców i aromatycznych ziół z kwiatowymi akcentami, nutą kopru włoskiego i świeżo ściętej trawy. Wino o pełnym owocowym smaku, zrównoważonej kwasowości i goryczce charakterystycznej dla winogron odmiany Verdejo

Ropiteau Pinot Noir 12,5% - 75 cl

100,00 zł

Vin de France, Ropiteau – Francja / Bukiet intensywny, głównie czereśnie i śliwki. Delikatne nuty kawy i tytoniu. W smaku jest dość krągłe z wyczuwalnymi delikatnymi taninami

Loco De Piedra Reserva Sauvignon Blanc 12,5% - 75 cl

100,00 zł

Welle Central - Chile / Wino ma jasną, słomkową barwę z zielonkawymi refleksami. W smaku dominują soczyste owoce tropikalne – marakuja, ananas i kiwi – przełamane świeżą nutą limonki. Lekka kwasowość dodaje mu rzeźkości i świeżości

Save Water Drink Riesling Fruity 11% - 75 cl

120,00 zł

Rheingau, Niemcy / Wino o jasno słomkowej barwie z zielonymi refleksami. Nos uwidatnia aromaty soczystych owoców egzotycznych, moreli i brzoskwiń z nutami ananasa i grejpfruta. Na podniebieniu delikatna gładka struktura z świetnie zrównoważoną kwasowością i przyjemną owocową nutą słodczy

Haha Sauvignon Blanc 12,5% - 75 cl

160,00 zł

Marlborough, Nowa Zelandia / Intensywnie aromatyczne z nutami ziół i maraki oraz nutą cytrusów, wino to ma długi i orzeźwiający finisz.

Chablis Le Classique 12,5% - 75 cl

290,00 zł

AC Chablis, Pascal Bouchard, Francja / Aromat nasycony nutami miodu i świeżych grzybów, delikatny zapach runa leśnego i minerałów. W ustach wyraźnie wyczuwalny świeży i mineralny charakter typowy dla win Chablis. Najstynniejsza apelacja we Francji produkująca białe wina tylko z jednego szczepu – Chardonnay

Nula Pinotage 13,5% - 75 cl

100,00 zł

Western Cape, RPA / Głęboki, czerwono-fioletowy odcień. Dojrzałe, soczyste owoce podkreślone nutami korzennymi i ciemną czekoladą. Czerwona śliwka i ciasto owocowe pięknie przebijają się na podniebieniu

Faustino Rivero Ulecia Rioja Crianza 13,5% - 75 cl

120,00 zł

Rioja DOC, Hiszpania / Głęboka rubinowa barwa z wiekiem nabywająca ceglastych refleksów. Pierwszy nos to intensywny atak ciemnych leśnych owoców, po którym ujawniają się cięższe nuty balsamiczne i korzenne

WINO ciąg dalszy

28

Septima Malbec 13,5% - 75 cl
120,00 zł

Mendoza, Argentyna / Dobrze zbudowane o ładniej strukturze i wyraźnie zaznaczonych taninach; w pałecie nuty tostów, dębu i wanilii

Chunky Red Zinfandel 14% - 75 cl
170,00 zł

IGT, Włochy / Bogaty aromat ciemnych jagód z nutami dębu, mięty i wanilii. Smak pełen czerwonych owoców, takich jak czarna porzeczka, wiśnia. Wyczuwalne nuty czekolady, mięty, wanilii, kawy i lukrecji.

9 Lives Red Blend 14% - 75 cl
120,00 zł

San Pedro, Chile / Wino wytrawne, o wiśniowo-czerwonej barwie. Nos jest intensywny z nutami czarnych owoców, takich jak jeżyny i figi. Są też delikatne tostowe nuty wanilii i karmelu z dębu. W ustach pyszne, z dobrą koncentracją, zrównoważoną kwasowością i zaokrąglonymi taninami, które nadają mocną i przyjemną strukturę. Finisz jest gładki i owocowy.

Botter Koine Primitivo di Manduria 14% - 75 cl
150,00 zł

DOP Primitivo di Manduria, Włochy / Intensywny rubinowy kolor. Zapach odkrywa przed nami aromaty czarnych wiśni, suszonych śliwek, przypraw i białego pieprzu. Usta są pełne, aksamitne i eleganckie, z miękkimi, ale mocnymi taninami oraz długim, utrzymującym się wykończeniem

Barolo Fabio Oberto 14,5% - 75 cl
330,00 zł

DOCG Barolo, Włochy / Mocny granatowy kolor z przebiegiem pomarańczowych refleksów oraz intensywny aromat wanilii, przypraw i płatków róż. Nuty czerwonej wiśni i śliwki nadają mu soczyste wykończenie

Broadleaf Sauvignon Blanc Rose 12,5% - 75 cl
100,00 zł

Sauvignon Blanc, Pinotage, RPA / Apetyczna bladioróżowa barwa, którą wino zawdzięcza kilkuprocentowej domieszce gron o ciemnej skórce. Piękny aromat truskawek... W ustach soczyste, orzeźwiające, z długim, przyjemnym posmakiem

KOKTAJLE

15

Gin & Tonic Whitley Neil London dry / tonic 26,00 zł	Whisky sour The Famous Grouse / Angostura Bitter / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko 30,00 zł
Wodka sour Stumbras Centenary / Angostura Bitter / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko 28,00 zł	Old Fashioned Jim Beam / woda gazowana / Angostura Bitter / cukier / skórka z pomarańczy 27,00 zł
Aperol Spritz Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza 29,00 zł	Limoncello Spritz Bottega Limoncino / Prosecco / woda gazowana / cytryna 28,00 zł
Mojito Barbuda Rum White / woda gazowana / cukier brązowy / limonka / mięta 29,00 zł	Negroni Whitley Neil London dry / Martini Bianco / Campari 33,00 zł
Cuba Libre Barbuda Rum White / Cola Cola / limonka 26,00 zł	Kraken espresso Martini Kreken Black Spice Roast Coffe / Martini Bianco / espresso 32,00 zł
Daiquiri Barbuda Rum Black / sok z limonki / syrop cukrowy 30,00 zł	Margarita Tequila Jose Cuervo Silver / Marie Brizard Triple Sec / sok z limonki 32,00 zł
Long Island Iced Tea Stumbras Centenary / Tequila Jose Cuervo Silver / Whitley Neil London Dry / Barbuda Rum White / Marie Brizard Triple Sec / sok z cytryny / Coca Cola 40,00 zł	Paloma Tequila Jose Cuervo Silver / sok grejfrutowy / sok z cytryny / syrop cukrowy / woda gazowana 30,00 zł
The Famous Grouse / syrop gruszkowy / sok z cytryny / Sprite Kreken Black Spice Roast Coffe / Martini Bianco / espresso 30,00 zł	

ALKOHOLE

14

Martini Bianco - 8 cl	15,00 zł	Martini Fiero - 8 cl	18,00 zł
Aperol - 4 cl	15,00 zł	Campari - 4 cl	18,00 zł
Malibu - 4 cl	14,00 zł	Passoa - 4 cl	14,00 zł
Fernet Amaro - 4 cl	14,00 zł	Bottega Limoncino - 4 cl	15,00 zł
Marie Brizard Triple Sec - 4 cl	15,00 zł	Jagermaister - 4 cl	15,00 zł
Bailey's - 4 cl	16,00 zł	Fireball Cinnamon Whisky Liqueur - 4 cl	16,00 zł
Amaretto Disaronno Originale - 4 cl	16,00 zł	Kreken Black Spice Roast Coffe - 4 cl	19,00 zł

WÓDKA 12			
Stumbras Centenary - 4 cl	11,00 zł	Stumbras Pigwa - 4 cl	11,00 zł
Stumbras Żurawina - 4 cl	11,00 zł	Stumbras Malina - 4 cl	11,00 zł
Żubrówka - 4 cl	11,00 zł	Chopin Rye - 4 cl	18,00 zł
Chopin Potato - 4 cl	26,00 zł	Grey Goose - 4 cl	28,00 zł
Stumbras Centenary - 0,5l	120,00 zł	Chopin Rye - 0,5l	160,00 zł
Chopin Potato - 0,5l	280,00 zł	Grey Goose - 0,5l	420,00 zł

GIN 3			
Whitley Neil London dry - 4 cl	16,00 zł	135°East Gin Hyogo Dry - 4 cl	21,00 zł
Gin No3 46% - 4 cl	25,00 zł		

BURBON 2			
Jim Beam - 4 cl	15,00 zł	Woodford Reserve - 4 cl	27,00 zł

RUM

4

Barbuda Rum White - 4 cl	14,00 zł	Barbuda Rum Black - 4 cl	14,00 zł
Bayou Rum Select Reserve - 4 cl	17,00 zł	Brugal 1888 - 4 cl	34,00 zł

WHISKY

11

The Famous Grouse - 4 cl	14,00 zł	The Famous Grouse Smoky Black - 4 cl	15,00 zł
The Famous Grouse Sherry Cask Finish - 4 cl	15,00 zł	Tullamore Dew Irish Whiskey - 4 cl	15,00 zł
Jack Daniel's - 4 cl	17,00 zł	Naked Malt - 4 cl	23,00 zł
Bushmills Single Malt 10YO - 4 cl	24,00 zł	Kouro Pure Malt Whisky - 4 cl	33,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel - 4 cl	38,00 zł	Macallan 12YO Double Cask - 4 cl	42,00 zł
Macallan 15YO Double Cask - 4 cl	80,00 zł		

BRANDY I KONIAK

4

Hardy VSOP - 2 cl	16,00 zł	Hardy XO - 2 cl	20,00 zł
Hardy Legend - 2 cl	24,00 zł	Torres 10YO - 4 cl	16,00 zł

TEQUILA		5	
Jose Cuervo Silver - 4 cl	15,00 zł	Jose Cuervo Reposado - 4 cl	15,00 zł
Cenote Tequila Blanco - 4 cl	29,00 zł	Cenote Tequila Reposado - 4 cl	32,00 zł
Cenote Tequila Anejo - 4 cl	38,00 zł		

MENU KURKOWE		5
Humus z cytrynowej Ricotty / smażone kurki / palone pomidorki z zieloną papryką chili / orzechy laskowe z prażonym chili z sezamem / czosnek niedźwiedzi / miód	44 zł	
Lemon Ricotta Hummus / seared chanterelles / burned cherry tomatoes with green chilipeppers / hazelnuts sprinkled with roastedchili ad sesame / wild garlic / honey		
Domowe kopytka / sos porowy z Chardonnay / kurki / szpinak / palony por / gałka muszkatołowa / tarte żółtko	41 zł	
Homemade potato dumplings / Chardonnay leek sauce / chanterelles / spinach / roasted leek / nutmeg / grated egg yolk		
Creme chantilly z ukwaszonej śmietanki / owoce lata / kompot z wiśni / chrupkie ciasto cygaretkowe	30 zł	
Creme fraich Chantilly / summer fruits / sour cherry compote / crisp cigarette tile		
Letni krem z kurek / kwaśna śmietanka z czarnym czosnkiem / młody szczypiorek	30 zł	
Summer chanterelles creamy soup / creme fraich / black garlic / dill		
Dojrzewający schab z polskiej wieprzowiny karmelizowany / grillu / młody bób z kurkami, czosnkiem i kapustą na maśle / ziemniaki hasselback / sos pieprzowy / pachnące tzatziki	68 zł	
Dry-aged Polish pork chop, heavily caramelized on the grill / chanterelles, young fava beans with garlic and buttered cabbage / Hasselback potatoes / peppercorn sauce / aromatic tzatziki		