



LA BRASSERIE

m o d e r n e

PRZYSTAWKI

Łosoś / ogórek / chrzan *Signature*
42 PLN

Wołowina / marynowane żółtko /
podpłomyk
39 PLN

Pierogi z cielęcina / maślana emulsja /
oliwa z trybuli
38 PLN

Krewetki / dziki czosnek / słodki groszek
47 PLN


Śledź / maślanka / fermentowany ogórek
35 PLN


ZUPY

Żurek / jajko / biała kiełbasa
25 PLN

Warzywa / pistou / kasza gryczana 
25 PLN

DANIA GŁÓWNE

Wędzone tofu / młode warzywa /
jabłkowe dashi 
54 PLN

Kopytka / bób / trufła 
52 PLN

Halibut / smardze / słodki groszek
78 PLN

Sezonowany kotlet wieprzowy /
ziemniaki purée / kapusta
68 PLN

Kaczka / seler / lawenda
75 PLN

KLASYKI BRASSERIE

Paszтет w cieście / gorczyca / pikle
48 PLN

Por / mimosa vinaigrette / grzanki 
32 PLN

Salatka nicejska
tuńczyk / zielone warzywa / sałata
48 PLN

Sole Meunière
sola / cytryna / ziemniaki koperkowe
95 PLN

Bavette / pieprz / frytki
85 PLN

Z GRILLA

Chateaubriand na dwie osoby
220 PLN

Biodrówka jagnięca
85 PLN

Filet wołowy
95 PLN

SOSY

Béarnaise / pieprzowy /
czerwone wino

DODATKI

Maślane purée / warzywa
grillowane / ziemniaki Anny /
sałata ogrodowa z sosem
winegret / frytki
12 PLN

DESERY

Solony karmel / makaronik / imbir
22 PLN

Lawendowy crème brûlée /
creme fraîche / krwista pomarańcza
22 PLN

Profiterolki / wanilia / czekolada
22 PLN

Deserowe asietto
22 PLN

SERY FRANCUSKIE I POLSKIE ZAGRODOWE

Morbier, Comte,
Camembert Du Normandie
Pijana Koza, Frontiera Blue Jersey,
Pigwówka
45 PLN

MENU DEGUSTACYJNE

4 dania
125 PLN

4 dania z doborem win
179 PLN

5 dań
150 PLN

5 dań z doborem win
225 PLN

