



LA BRASSERIE

moderne

PRZYSTAWKI

Łosoś / ogórek / chrzan *Signature*
42 PLN

Wołowina / marynowane żółtko /
podpłomyk
39 PLN


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

Kalmary / redukcja carbonara / panchetta
45 PLN

Grzyby / lubczyk / orzech laskowy  
330 kcal / 35 PLN


ZUPY

Żurek / jajko / biała kiełbasa
25 PLN

Warzywny bulion / dziki brokuł /
makaron soba 
25 PLN

DANIA GŁÓWNE

Kalafior / curry / jabłko 
38 PLN

Kasztanowe gnocchi / grzyby /
chipsy z czosnku 
45 PLN

Okoń morski / burak liściowy / seler 
330 kcal / 78 PLN

Żebro wieprzowe / jabłko / szalotka
72 PLN

Jeleń / jarmuż / dynia
80 PLN

KLASYKI BRASSERIE

Paszтет w cieście / gorczyca / pikle
48 PLN

Boudin noir / jabłko / ziemniak
39 PLN

Salatka nicejska / tuńczyk /
fasolka / sałata
48 PLN

Dzika sola Meunière / sola /
cytryna / ziemniaki koperkowe
110 PLN

French Cassoulet / kurczak /
wieprzowa kiełbasa / fasola
70 PLN

Z GRILLA

Limousin Chateaubriand na dwie osoby
400 G / 220 PLN

Kotlet cielęcy Simental
450 G / 120 PLN

Filet wołowy Limousin
180 G / 95 PLN

Kanadyjski Antrykot Black Angus
300 G / 149 PLN

SOSY

Béarnaise / pieprzowy /
z czerwonego wina

DODATKI

Maślane purée / warzywa korzeniowe
z miodem gryczanym i tymiankiem /
Pont Neuf z polenty / sałata ogrodowa
z sosem winegret / frytki
12 PLN

DESERY

Dynia / twaróg / pomarańcza
22 PLN

Krem caramel / jeżyna / melisa
22 PLN

Mleko / whisky / czekolada
22 PLN

Lodowe inspiracje –
prosimy zapytać o smak tygodnia
22 PLN

SERY FRANCUSKIE I POLSKIE ZAGRODOWE

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

WINO DNIA

30 PLN

MENU DEGUSTACYJNE

4 dania
125 PLN

4 dania z doбором win
179 PLN

5 dań
150 PLN

5 dań z doбором win
225 PLN

