

Koneser Grill

Na początek / To start

Przekąski/ Snacks

Koszyk domowego pieczywa z masłem Basket home-made bread with butter	12
Świeża ostryga Fine de Claire Fresh Fine de Claire oyster	15
Oliwki Gordal w marynacie z grejpfruta i bazylii (v) Gordal olives marinated with grapefruit and basil	18
Papryczki Padron z pesto Romesco (v) Padron peppers with pesto Romesco	19
Białe sardele na grillowanej focacci Boquerones on grilled focaccia	19

Aperitif

Prosecco Ruio , Malibran, Brut, Veneto, Italy 2019 / 150 ml/	26
Gin & Tea Beefeater, herbata grejpfrutowa, tonik /Beefeater Gin, grapefruit tea, tonic/	25
Boulevardier z węglem drzewnym Jack Daniels, Campari, Martini Fiero, węgiel drzewny /Jack Daniels, Campari, Martini Fiero, charcoal	28
Koneser Old Fashioned Jack Daniels, angostura, pomarańcz /Jack Daniels, angostura, orange/	29

Przystawki / Starters

Grillowana sałata rzymska a'la Waldorf (v) Grilled baby gem salad a'la Waldorf	22
Bulion z wędzoną kukurydzą, kurkami i lejkowcem dętym Smoked sweetcorn broth with girolles and trompettes mushrooms	23
Domowa kaszanka z puree jabłkowym Home-made black pudding with apple puree	27
Tatar wołowy z wędzonym burakiem Beef tartare with smoked beetroot	36
Pieczona picanha z chrzanem i rukwią wodną Roasted picanha with horseradish and watercress	39
Bułeczki z blachy z taramasalatą English muffin with taramasalata	42
Wołowe tatakiki z truflowym ponzu i borowikami Beef tatakiki with truffle ponzu and porcini mushrooms	55

Dla stolików 5-osobowych i większych doliczamy 12,5% serwisu / For parties of 5 and above 12.5% service will be added
Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Allergen menu available on request