



MENU

W klimacie carte blanche.

MENU DEGUSTACYJNE

160,-

MENU DEGUSTACYJNE Z PARINGIEM WIN

250,-

Menu degustacyjne to 8 potraw – amuse bouche, dwie przystawki, zupa, I danie główne, intermezzo, II danie główne, deser.



MENU

W klimacie slow food.

PRZYSTAWKI

 PIEROGI Z GRZYBAMI / TRUFLA / PANGRATTATO	22,-
<i>Las Bas Merlot Samontano, Spain</i>	17/79,-
 TATAR WOŁOWY / MISO / SZALOTKA / SZCZYPIOREK	30,-
<i>Andrea Bocelli Sangiovese, Tuskany, Italy</i>	17/79,-
 KREWETKI Z PATELNI / CHORIZO / ANANAS / SZALOTKA	39,-
<i>Feudo Antico Pecorino Terre di Chieti I.G.P., Abruzzo, Italy</i>	17/79,-
 CARPACCIO WOŁOWE / MUSZTARDA FRANCUSKA / KAPARY / PARMEZAN / RUKOLA	39,-
<i>Bouchard Pinot Noir, Burgundy, France</i>	17/79,-



MENU

W klimacie vino & tapas.

SERY / SZYNKI / OLIWKI / SUSZONE POMIDORY / PIECZYWO

39,-



Wino – niezastąpione dopełnienie potrawy. Sommelier Przemysław Kowalski przygotował dla Państwa propozycje win, kierując się swoją pasją, jakością i pochodzeniem wina. Doradza przy jego wyborze oraz bierze odpowiedzialność za pełnię smaku całego skomponowanego posiłku.



MENU

W klimacie slow food.

DANIA GŁÓWNE

 POLĘDWICA WOŁOWA / KREWETKA / CHORIZO / DYNIA	69,-
<i>Andrea Bocelli Tenor Red, Tuskany, Italy</i>	<i>17/79,-</i>
 KURCZAK KUKURYDZIANY / BAKŁAŻAN / BATAT / BOCZNIAK	42,-
<i>Andrea Bocelli Vermentino di Scansano, Tuskany, Italy</i>	<i>17/79,-</i>
 FILET Z KACZKI / KARTACZ / CZERWONA KAPUSTA / PORZECZKA	48,-
<i>Finca Bacara Monastrell, Jumilla, Spain</i>	<i>17/79,-</i>
 FILET Z DORADY / MAKARON RYŻOWY / PIECZONA DYNIA / SOS OSTRYGOWY	42,-
<i>Adesso Chardonnay, D.O.C., Veneto, Italy</i>	<i>17/79,-</i>
 PSTRĄG ALPEJSKI / GRATIN / POR / BRUKSELKA / ESTRAGON	39,-
<i>Old Coach Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	<i>17/79,-</i>
 SALATKA CEZAR / KURCZAK / GRZANKI / PARMEZAN	29,-
<i>Andrea Bocelli Pinot Grigio Delle Venezie D.O.C., Veneto, Italy</i>	<i>17/79,-</i>



MENU

W klimacie slow food.

ZUPY

BULION GRZYBOWY / ZIOŁOWA ŚMIETANA / LANE KLUSKI	18,-
KREM Z KALAFIORA / TEMPURA / MLEKO KOKOSOWE / CURRY	17,-
ZALEWAJKA / PRAŻOK / KURKA / MAJERANEK	16,-



To czapka przyznana w 2020 roku restauracji Kamienica nr 6 od Gault&Millau. Oceny dokonują anonimowi inspektorzy między innymi za jakość i świeżość produktów, profesjonalizm prezentacji dania czy właściwe tempo serwisu.



MENU

W klimacie bistro & lounge.



PASTY



 CZARNY MAKARON / KREWETKI / GROSZEK CUKROWY	37,-
<i>Allegrini Corte Giara, Soave D.O.C., Veneto, Italy</i>	17/79,-
 TAGLIATELLE / POLĘDWICA WIEPRZOWA / SOS TRUFLOWY	29,-
<i>Borgo Primitivo Appassimento, Apulia, Italy</i>	17/79,-
 SPAGHETTI / SUSZONE POMIDORY / BOCZNIAK / SER LAZUR	27,-
<i>Adesso Pinot Grigio, D.O.C. Veneto, Italy</i>	17/79,-
 RISOTTO / KREWETKI / SZAFRAN	29,-
<i>Bulgarini Lugana 010 D.O.C., Veneto, Italy</i>	24/115,-



MENU

W klimacie dolce fine

DESERY

 SERNIK GOTOWANY / KOZI SER / MASŁO ORZECHOWE / CHAŁWA	19,-
<i>Tamada Pirosmeni, Georgia</i>	17,79,-
 SMAŻONA CHAŁKA / KAWA / OWOCE SEZONOWE	17,-
<i>Villa Dria Gros Manseng, I.G.P. Cotes de Gascogne, France</i>	17/79,-
SELEKCJA LODÓW RZEMIEŚNICZYCH	18,-



Codziennie produkujemy świeży makaron. Wykorzystujemy najwyższej jakości składniki: włoską mąkę semolinę z pszenicy durum, świeże jaja – wyłącznie naturalne produkty.



Danie skomponowane przez Kurta Schellera specjalnie dla restauracji Kamienica nr 6.