



# 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

 <b>KREWETKI / MLEKO KOKOSOWE / ZIELONE CURRY / DYNIA</b> <b>36,-</b>	
<i>Old Coatch Gewürztraminer, Marlborough, New Zealand – białe, wytrawne</i>	<b>17/79,-</b>
 <b>TATAR WOŁOWY / MARYNATY / KAPAR / ANCHOIS</b> <b>30,-</b>	
<i>Bouchard Pinot Noir, Burgundy, France – czerwone, półwytrawne</i>	<b>17/79,-</b>
 <b>KOZI SER / AGREST / MANGO / BURAK</b> <b>29,-</b>	
<i>Old Coach Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand – białe, wytrawne</i>	<b>17/79,-</b>
 <b>OZOREK WOŁOWY / ĆWIKŁA / JABŁKO Z CHRZANEM</b> <b>25,-</b>	
<i>Adesso Merlot, D.O.C. Veneto, Italy – czerwone, półwytrawne</i>	<b>17/79,-</b>

## ZUPY

<b>KREM Z PIECZONEGO BURAKA / KACZKA / SŁONECZNIK</b> <b>18,-</b>	
<b>ZUPA KOKOSOWA / KREWETKA / KURCZAK / BAZYLIA</b> <b>19,-</b>	
<b>BULION DROBIOWY / DOMOWY MAKARON / NATKA PIETRUSZKI</b> <b>16,-</b>	

## DANIA GŁÓWNE

 <b>UDKO Z KACZKI / BURAK / PORZECZKA / JABŁKO / ZIEMNIAK Z BOCZKIEM</b> <b>42,-</b>	
<i>Adesso Chardonnay, Bardolino D.O.C., Veneto, Italy – białe, wytrawne</i>	<b>17/79,-</b>
 <b>PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ / MIRABELKA / CYDR</b> <b>32,-</b>	
<i>Adesso Merlot, D.O.C., Veneto, Italy – czerwone, półwytrawne</i>	<b>17/79,-</b>
 <b>POLĘDWICZKA WIEPRZOWA / SELER / ŻUBRÓWKA / KASZANKA / BROKUŁ</b> <b>42,-</b>	
<i>Adesso Chardonnay, Bardolino D.O.C., Veneto, Italy – białe, wytrawne</i>	<b>17/79,-</b>
 <b>HALIBUT / CZARNY RYŻ / KALAFIOR / ZIELONE CURRY / MANGO</b> <b>52,-</b>	
<i>Feudo Antico Pecorino Terre di Chieti I.G.P., Abruzzo, Italy – białe, wytrawne</i>	<b>17/79,-</b>
 <b>SANDACZ / BOROWIK / PĘCZAK / SOLIRÓD / ROMANESCO</b> <b>52,-</b>	
<i>Bulgarini Lugana 010 D.O.C., Veneto, Italy – białe, wytrawne</i>	<b>24/119,-</b>




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 bistro & lounge.*

## PASTY



- |   |   |                        |
|---|---|------------------------|
|  | <b>CZARNY MAKARON / KREWETKI / MULE / PROSSECO</b><br><i>Allegrini Corte Giara, Soave D.O.C., Veneto, Italy – białe, wytrawne</i>             | <b>32,-</b><br>17/79,- |
|  | <b>RISOTTO / SZAFRAN / KREWETKI</b><br><i>Bersano Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G., Piemonte, Italy – białe, wytrawne</i>                     | <b>28,-</b><br>17/79,- |
|  | <b>TAGLIATELLE / SZYNKA DOJRZEWAJĄCA / BOCZNIK / CZERWONE PESTO</b><br><i>Adesso Merlot, D.O.C. Veneto, Italy – czerwone, półwytrawne</i>     | <b>28,-</b><br>17/79,- |
|  | <b>STROZZAPRETI / GORGONZOLA / SZPINAK / SUSZONY POMIDOR</b><br><i>Old Coatch Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand – białe, wytrawne</i> | <b>28,-</b><br>17/79,- |



## SAŁATY

- |   |  |                        |
|---|--|------------------------|
|  | <b>MIX SAŁAT / POLĘDWICZKA WIEPRZOWA / FETA / OLIWKI / DRESSING ZIOŁOWY</b><br><i>Adesso Pinot Grigio, Bardolino D.O.C., Veneto, Italy – białe, wytrawne</i> | <b>28,-</b><br>17/79,- |
|  | <b>MIX SAŁAT / KOZI SER / BURAK / PIKLOWANA DYNIA / ŻURAWINA</b><br><i>Old Coatch Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand – białe, wytrawne</i>            | <b>29,-</b><br>17/79,- |

## DESERY

- |   |  |                        |
|---|--|------------------------|
|  | <b>TRADYCYJNA SZARLOTKA / CYNAMON / TRAWA ŻUBROWA</b><br><i>Quinta da Alorna Abafado, 5 years, D.O.C., Tejo, Portugal – białe, słodkie</i> | <b>17,-</b><br>17/79,- |
|  | <b>FONDANT CZEKOLADOWY / SOS ANGIELSKI / LODY WANILIOWE</b><br><i>Royal Oporto Tawny, Porto, Portugal – czerwone, słodkie</i>              | <b>19,-</b><br>17/79,- |
|   | <b>SELEKCJA LODÓW I SORBETÓW RZEMIEŚLNICZYCH</b>   | <b>18,-</b>            |



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.



# MENU

*Drinks & more.*

## KAWY I CZEKOLADA



ESPRESSO / AMERICANO	7,-
ESPRESSO DOPPIO	9,-
ESPRESSO MACCHIATO	8,-
LATTE MACCHIATO	12,-
CAPPUCCINO	12,-
FLAT WHITE	11,-
RAF COFFE	12,-
KAKAO	9,-

## HERBATY

HERBATA RICHMONT	12,-
HERBATA ZIMOWA Z ROKITNIKIEM - ROKITNIK / IMBIR / MIÓD / CYTRUSY	14,-
HERBATA KORZENNA Z MALINAMI – OWOCOWA HERBATA / GOŹDZIKI / KARDAMON / CYNAMON / ANYŻ / MALINY	14,-

## KOKTAJE ROZGRZEWAJĄCE

WRZOSOWY MIÓD - LIKIER DRAMBOUIE / SOK Z CYTRYNY / MIÓD	21,-
IRISH COFFEE - PARZONA KAWA / JAMESON / CUKIER DEMERARA / ŚMIETANKA	23,-
GRZANE WINO PO GRECKU - WINO / MIÓD / CYTRUSY / PRZYPRAWY / METAXA	21,-
GRZANY CYDR – JABŁKO / CALVADOS / PRZYPRAWY	22,-



Oferujemy smaczną kawę na wynos.