

THE FARM



chleb na zakwasie z palonym masłem 18
tosty z pâté, czereśnią, pistacjami i szczawikiem zajęczym 41
rosti z pastrami, aioli truflowym, marynowanym ogórkiem i kwiatem cukinii 35
cykoria z barweną, kiszonym białym szparagiem, boquerones i migdałami 39

tatar wołowy z żółtkiem, topinamburem, lubczykiem i wędzonym majonezem 59
wolno pieczona picanha z sosem cezar, zieloną fasolką i sosem homarowym 64
pluma iberico z czarnym czosnkiem, podgrzybkim, papryką Ibarra i śliwką 69
barvena z zielonym jabłkiem, ogórkiem gruntowym, brukselką i werbeną cytrynową 65
podpłomyk z kukurydzą, rydzami, oregano i serem Bursztyn 42
kurki z bobem, cukinią, orzechem laskowym i jeżyną 48
pomidory z pieczoną papryką, słonecznikiem i czarnym bzem 42

dania główne & grill

comber z jelenia z rydzami, topinamburem, burakiem i brukselką 139
grillowany kurczak z jarmużem, brokułami, sosem madeira i kizami 110
kulbin z cukinią, skorzonera, ziemniakami i sosem z trawy cytrynowej 119
kalafior z podgrzybkim, czarną truflą, daktylami i zielonym jabłkiem 59

Piec Josper pochodzący z Kraju Basków to idealne rozwiązanie,

by uzyskać autentyczny i pierwotny smak grilla, SELEKCJA STEKÓW - ZAPRASZAMY DO LADY

jednocześnie doskonale zachowując soczystość i konsystencję mięsa

sosy

pieprzowy | madeira | aioli truflowe 9

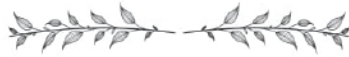
dodatki

dynia Delicia w tempurze z miodem chili, limonką i kolendrą 33
kukurydza z sosem nduja, pesto romesco i oregano 31
sałaty z dressingiem jogurtowym i pecorino 29
ogórki gruntowe z zieloną truskawką, migdałami i cykorią 31
palone ziemniaki z wędzoną kwaśną śmietaną i czosnkiem niedźwiedzim 29

desery

fondant czekoladowy z lodami mlecznymi, pekanem i karmelem earl grey 44
flan "Monte" z orzechem laskowym i bita śmietaną 41
ptyś z lodami jogurtowymi i morelą 42

THE FARM



sourdough bread, brown butter 18
toast, pâté, blueberries, cherries, pistachios, wood sorrel 41
rosti, pastrami, truffle aioli, pickled cucumber, courgette flower 35
chicory, red mullet, pickled white asparagus, boquerones, almonds 39

starters

beef tartare, egg yolk, Jerusalem artichoke, lovage, smoked mayonnaise 59
slow-roasted picanha, caesar sauce, green beans, lobster sauce 64
pluma iberico, black garlic, boletes, Ibarra pepper, plum 69
red mullet, green apple, cucumber, brussels sprouts, lemon verbena 65
flatbread, corn, saffron milk cap, oregano, "Bursztyn" cheese 42
chanterelles, broad beans, zucchini, hazelnuts, blackberries 48
tomatoes, roasted pepper, sunflower seeds, elderberry 42

main & grill

deer loin, saffron milk cap, Jerusalem artichoke, beetroot, brussels sprouts 139
grilled chicken, kale, broccoli, madeira sauce, kizami 110
stone bass, zucchini, black salsify, potatoes, lemongrass sauce 119
cauliflower, boletes, black truffle, dates, green apple 59

JOSPER - coming from the Basque country is the ideal solution to get the authentic

Selection of steaks - welcome to the counter

and primordial flavor of the grill

while perfectly maintaining the juices and textures of the meat!

saucés

peppercorn sauce | madeira | truffle aioli 9

sides

delicia pumpkin, chili honey, lime, coriander 33
corn, nduja sauce, romesco sauce, oregano 31
lettuces, yogurt, pecorino dressing 29
cucumber, green strawberry, almonds, chicory 31
roasted potato, smoked sour cream, wild garlic 29

desserts

chocolate fondant, milk ice cream, pecan, earl grey caramel 44
"Monte" hazelnut flan, whipped cream 41
choux pastry, yogurt ice cream, apricot 42