









NASZE KOKTAJLE







-  **Pear Bliss**45
Eleganckie połączenie jabłkowego Calvadosu z subtelną słodyczą gruszki oraz świeżości cytryny, posiada gładką, lekką strukturę i kwiatowy aromat
-  **El Sol Pisco**.....42
Klarowny koktajl zbalansowany przez złożony smak Pisco, ziołowy charakter Chartreuse Green, lekką kwasowość i wyczuwalną woń kwiatów
-  **Mexico Fizz**.....55
Niebanalna kompozycja smaków w postaci dymnego Mezcalu, brzoskwiniowego likieru dodającego owocowe nuty, delikatnej słodyczy miodu ponadto kremowa tekstura i musująca świeżość, którą nadaje piwo Corona
-  **Dublin Godfather**.....48
Dostojny koktajl na bazie bogatej w smaku 12-letniej irlandzkiej whiskey, włoskiego, ziołowego likieru oraz subtelnego orzechowego akcentu
-  **Mayflower**46
Słodko-kwaśny koktajl o gładkiej strukturze na bazie nowej edycji ginu Hendricks wzbogaconej o dodatkowe, intensywne owocowe smaki i aromatyczne zioła
-  **FisetaRio**.....42
Zbalansowana mieszanka słodyczy i kwasowości z egzotycznym smakiem Cachacy, ziołowym likierem Chartreuse Yellow, wzbogacona o świeży aromat mięty i delikatne bąbelki

- Bon Vivant** 55 
Luksusowe zestawienie, które łączy elegancję koniaku i migdałową słodycz Amaretto, całość dopełnia delikatny, waniliowy akcent i wyraziste nuty czekolady
- Ginger Bee**..... 44 
Koktajl o kremowej konsystencji i głębokim smaku ciemnego rumu, miodowej słodyczy oraz esencji herbacianej z wyraźnym, imbirowym akcentem
- Passion Dock** 42 
Koktajl na bazie wódki domowej roboty o smaku egzotycznych owoców oraz słodkiego likieru Passoa, który dodaje tropikalnego charakteru


BEZALKOHOLOWE

- Aperitivo Bitter** 34 
Zrównoważony, musujący mocktail z lekką goryczką
- Fast Smash**..... 34 
Lekko dymny, dopełniony piwem Corona Cero 
- Fizzy Rose**..... 30 
Orzeźwiający z posmakiem róży i musującym tonikiem
- Paradise Citrus** 30 
Soczyste-cytrusowy z grejpfrutową sodą



PRZYSTAWKI

Chleb na zakwasie i domowe masło		18/35
Ostryga fine de Claire N°3		18
Pierogi ruskie z wędzonym twarogiem		42
Śledź po warszawsku		46
Pâté z konfiturą z czerwonej cebuli		49
Kurki w śmietanie		52
Włoska burrata z sosem romesco		54
Tatar wołowy z borowikiem		59
Krewetki w stylu Hong Kong		69
Bliny z kawiolem Antonius Siberian	★★★★	399

ZUPY

Domowy rosół z kluskami		28
Zupa cebulowa		35
Krem z dyni		36

DANIA GŁÓWNE







Kurczak supreme z konfitowanym topinamburem		52
Gnocchi dyniowe		58
Kotlet schabowy z kością		58
Mule z frytkami		65
Dorada w sosie maślanym z mulami		79
Risotto z czarną truflą		89
Pół kaczki z marchewkowym puree		89
Łosoś z sosem maślano-estragonowym		89
Medaliony z polędwicy wołowej w sosie z borowikami		115
Sezonowany 30 dni antrykot 450g z kością i borowikiem		210

Dodatek 3g czarnej truflి 40 zł

SAŁATY

Sałata Cobb z awokado		52
Sałata Cezar z kurczakiem		58

DODATKI

Domowe frytki		16
Kluski śląskie		16
Puree ziemniaczane z okrasą		16
Sałata rzymska z pesto bazyliowym		18
Ryż jaśminowy z kafirem		18
Karmelizowana brukselka		18
Warzywa gotowane po polsku		18

DESERY

Beza z wiśniami		36
Torcik malinowy		38
Ciastko czekoladowe Dock19		40

Do stolików od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 % do końcowego rachunku