

Jesiennie Menu w Restauracji Concept

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Krewetki w szynce parmeńskiej w sosie tymiankowym
Prawns wrapped in Parma ham with thyme sauce 39 PLN

Domowe pierożki z bażantem w sosie z trawy żubrowej
Homemade dumplings with pheasant with a bison grass sauce 45 PLN

Bliny gryczane z roladką z wędzonego lososia i koziego sera
Buckwheat blinis with a smoked salmon and goat cheese roulade 45 PLN

Carpaccio z wędzonej jagnięciny z ziemniaczanymi plackami
Smoked lamb carpaccio with potato pancakes 55 PLN

Małże Św. Jakuba z płatkami kaczki i galaretką pomarańczową
Scallops with flakes of duck and orange jelly 49 PLN

PIERWSZE DANIA / FIRST COURSES

Bulion z bażanta z gąskami i tymiankiem
Pheasant broth with goose and thyme 39 PLN

Dyniowe risotto z wątróbką cielęcą i trufkami
Pumpkin risotto with calf liver and truffles 55 PLN

Krem z topinambura z pistacjami
Cream of Jerusalem artichoke with pistachios 39 PLN

Czarno - czerwone tagliatelle z owocami morza i karczochem
Black and red tagliatelle with seafood and artichokes 59 PLN

Foie Gras z szarą renetą i majerkiem w sosie z Calvadosu
Foie Gras with gray rennet apple and marjoram in a Calvados sauce 65 PLN



DRUGIE DANIA / MAIN COURSES

Poładwica Wagyu z grzybami shitake i domową musztardą
Wagyu beef with shitake mushrooms and homemade mustard 320 PLN

Comber z jelenia w dymie z sosnowych szyszek z brukselką i studłem ziemniaczanym
Saddle of deer smoked in pine cones and served with brussels sprouts and potato studel 109 PLN

Duszony policzek cielęcy z pieczakiem, borowikami i fasolką szparagową
Braised veal cheek with gills, porcini mushrooms and green beans 85 PLN

Biebrzański okoń w potrawce z kaczycy łopki z kłuseczkami w aromacie trybuli
Perch from the Biebrza river in duck feet sauce with chervil flavored noodles 84 PLN

Stek z tuńczyka z grillowanym bakłażanem, marynowanymi pomidorami i rukolą
Tuna steak with grilled eggplant, marinated tomatoes and rocket 99 PLN

Grillowany homar z sosem Sake i warzywami
Grilled lobster with Sake sauce and vegetables 150 PLN

DESERY / DESSERTS

Marakujowy sernik z lodami poziomkowymi o wyczuwalnej nucie czarnego pieprzu i bazylii
Passion fruit cheesecake with wild strawberry ice cream and a note of black pepper and basil 35 PLN

Czekoladowa niespodzianka Concept
Concept chocolate surprise 35 PLN

Korzenna tarta śliwkowa z lodami o smaku syropu klonowego i orzechów włoskich
Spicy plum tart with maple syrup and walnuts ice cream 29 PLN

Mus z zielonej herbaty z owocami liczi, trawą cytrynową i fiołkami
Green tea mousse with lychee fruit, lemon grass and violets 29 PLN

Lody szarfanowe z kawiozem z bielugi i pianką z szampana Geoffroy
Saffron ice cream with Beluga caviar and René Geoffroy Champagne foam 100 PLN

Wybór domowych lodów i sorbetów
Selection of home ice cream and sorbets 29 PLN

Deska włoskich serów
Italian cheese board 45 PLN

