



Skarby Serowara / Radzyń Podlaski, Lubelszczyzna

Polskie sery długodojrzewające, wysalane w 40-letniej solance

Ranczo Frontiera / Warpuny, okolice Mrągowa, Mazury

Sery z surowego mleka krów rasy Jersey, tworzone z zastosowaniem francuskich i włoskich szczepów serowarskich

Sery z Leśniczówki / Leśniczówka, okolice Bychawy, Lubelszczyzna

Miejscowy producent sera bazujący na mleku krów wyłącznie z własnej hodowli

Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne Chmiel / Kalinówka, Lubelszczyzna

Wielopokoleniowe gospodarstwo, stawiające wyłącznie na ekologiczną uprawę wolną od chemii

Dziki Niedźwiedź / Pałac w Dukli, Beskid Niski, Podkarpacie

Czosnek niedźwiedzi i produkty na jego bazie, pielęgnowane w rodzinnym majątku braci Tarnowskich

Dostawca trufli Filip Botor / Warszawa, Mazowieckie

Pasjonaci podziemnych grzybów, sprowadzający trufle od truflarzy z Włoch, Hiszpanii, Bałkanów i Polski

Gospodarstwo rolno-sadownicze Aneta i Robert Woźniak Kozieniec, Mazowieckie

*Wielopokoleniowe sady należące do rodziców naszego
Sous-Chefa Macieja*

Szybki Wół Wojciech Korfel / Kraków, Małopolska

Mikrohurtownia mięsna z selekcjonowaną wołowiną najwyższej jakości

Gospodarstwo Rybackie "Gostawice" / Konin, Wielkopolska

*Hodowla jesiostrów oraz produkcja kawioru Antonius
z wykorzystywaniem krystalicznie czystych wód o podwyższonej termice*

Wstęp

Antonius Caviar Siberian 5g lub 30g / 59 zł lub 299 zł

Antonius Caviar Oscietra 5g lub 30g / 69 zł lub 359 zł

Ostryga Gillardeau No.2 / 32 zł

truskawka · Witbier · sherry

Chleb młeczny / 34 zł 🌿

masło z truflą

Przystawki

Tatar / 59 zł

połędwica wołowa · kurki · ziemniak ·
kapary czosnku niedźwiedziego

Przegrzebek / 69 zł

baby cukinia · biały szparag · kalafior · olej z Zabłocia

Foie gras / 68 zł

cytrusy · brioche · rabarbar · jus drobiowy

Gratin / 49 zł 🌿

ziemniak · seler · piklowany łuskwiak · trufla · Bursztyn · drożdże

Makrela / 70 zł

kawior Antonius Siberian 4* · blin · bisque · agrest

Kwaśnica / 34 zł 🌿

kluski kładzione · jabłko · estragon · maślanka

Forszmak / 39 zł

kołduny · antrykot · ogórek kiszony · papryka

Pierogi / 58 zł 🌿

bób · kurka · szafran · morela

Dania główne

Dorsz / 118 zł

ziemniak · Wagyu · boczek wędzony · seler

Jesiotr Antonius / 124 zł

Pstrąg z Zielenicy · topinambur · beurre blanc · kawior

Polędwica cielęca 138 zł

pietruszka · golas izbicki · foie gras · smardze

Kluski leniwe / 58 zł

wino · masło · białe szparagi · czosnek niedźwiedzi

Bażant / 126 zł

grzyby · młoda marchew · orzechy pekan · trawa żubrowa

Desery

Rabarbar / 32 zł

diplomata · gorzka czekolada · Calvados · świeże mleko

Finansjerka / 32 zł

trójniak · malina · propolis · orzech laskowy

Antonius Caviar / 35 zł

lody mleczne · oliwa

Selekcja lodów / 21 zł

porzeczka · wanilia · mleko

Napoje zimne

Cisowianka 300ml / 12 zł

Cisowianka 700ml / 18 zł

Sok świeżo wyciskany / 25 zł

Lemoniada / 25 zł

J. Gasco tonic / 19 zł

Napoje gorące

Espresso / 11 zł

Doppio / 15 zł

Americano / 15 zł

Cappuccino / 13 zł

Flat white / 17 zł

Herbata Dammann / 15 zł

Wtorek - piątek: 16-22

Sobota: 13-22

Niedziela: 13-20

Dla stolików od 8 Gości
doliczamy 10% opłaty serwisowej.

www.kuchniaotwarta.com

Tel: 791-333-111

biuro@kuchniaotwarta.com

Szczegółowe informacje odnośnie
gramatur potraw oraz alergenów
są dostępne przy barze. Wszystkie dania
mogą zawierać śladowe ilości alergenów.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
Przedstawiona oferta cenowa
ma charakter informacyjny i nie stanowi
oferty handlowej w rozumieniu Art.66
par.1 Kodeksu Cywilnego

Koktajle bezalkoholowe

White Ember / 33 zł

cytrusy · imbir

Passionfruit Gin Sour / 41 zł

marakuja · zioła

Connection / 42 zł

migdały · karmel · banan

Koktajle

Belle Epoque / 67 zł

cytrusy · zioła · kwiaty

Pink Velvet / 48 zł

malina · jeżyna · owoce leśne

Limoneto / 41 zł

cytrusy · anyż · seler

Next Level Margarita / 63 zł

marakuja · dym · sól

Bully / 49 zł

imbir · jabłko

Night Shift / 56 zł

kawa · ziemia · limonka

Whisper of Kyoto / 93 zł

masło · drewno · wiśnia

Tobago Cloud / 79 zł

skóra · tytoń · orzechy laskowe · gorzka pomarańcza

Wagyu

Tataki / 160 zł

shitake · parmezan · miso

Rostbef A5 100g / 250 zł

Polędwica A5 100g / 320 zł

Dodatki i sosy

Młode warzywa w emulsji / 29 zł

marchew · szparagi · groszek · masło

Bocznik królewski / 30 zł

szalotka · czosnek · masło · wino

Salatka / 32 zł

młody Dżersejan · pomidor koktajlowy · rzodkiew · szpinak

Młode ziemniaki / 19 zł

natka pietruszki · masło · Bursztyn 36-miesięczny

Sos / 19 zł

demi-glace z trawą żubrową / jus drobiowy / beurre blanc / foie gras

Zakończenie

Selekcja polskich serów / 60 zł

Dżersejan · Frontiera Blue · Szafir 24-miesięczny ·
Bursztyn 36-miesięczny · podpuszczkowy z kozieradką · wędzony

Degustacja lekkość

Amuse bouche

parowiec / krakers / pieróg

Chleb mleczny z masłem i truflą

Przegrzebek z kalafiozem

Makrela z blinem*

Kwaśnica z jabłkiem z Kozieńca

Pieróg z bobem

Jesiotr Antoniusz z pstrągiem z Zielenicy*

Kluski leniwe z czosnkiem niedźwiedzim

Selekcja serów regionalnych**

Truskawka z polskim winem

Finansjerka z propolisem

Bombonierka

pianka / pączek / kogel mogel / pralina

MENU KRÓTKIE 290 zł

MENU DŁUGIE 350 zł*

WINE PAIRING 230 zł / 270 zł*

SOFT PAIRING 200 zł / 240 zł*

SELEKCJA SERÓW REGIONALNYCH** 60 zł

Degustacja esencja

Amuse bouche

parowiec / krakers / pieróg

Chleb mleczny z masłem i truflą

Tatar z kurkami

Makrela z blinem*

Forszmak lubelski

Seler z truflą

Jesiotr Antoniusz z pstrągiem z Zielenicy*

Bażant z trawą żubrową

Selekcja serów regionalnych**

Truskawka z polskim winem

Rabarbar ze świeżym mlekiem

Bombonierka

pianka / pączek / kogel mogel / pralina

MENU KRÓTKIE 340 zł

MENU DŁUGIE 390 zł*

WINE PAIRING 230 zł / 270 zł*

SOFT PAIRING 200 zł / 240 zł*

SELEKCJA SERÓW REGIONALNYCH** 60 zł