

CHŁODNA 15

— *by Wilamowski* —

À La Carte

PRZYSTAWKA

Ostryga Tarbouriech 1 szt	29
Pate Pantin cielęce z sałata frisee i sos Salmis	69
Białe szparagi prowansalskie à la polonaise	65
Terrina foie gras rodziny Mass z jabłkiem Granny Smith i redukcją z porto	89
Łosoś gravlax z jogurtem naturalnym i grejpfrutem	34

CHŁODNA 15

by Wilamowski

jest otwarta:

Wtorek - Sobota

lunch 12:00 - 15:00

dinner 18:00 - 22:00

CHŁODNA 15

— *by Wilamowski* —

À La Carte

DANIA GŁÓWNE

Tuńczyk à la Grenobloise	79
Kulbin z botwiną i burakiem, sos beurre blanc	65
Perliczka label Rouge podawana na dwa serwisy:	
• Piersz sauté ze smardzami, sos Albufera	
• Ballotine z udka z sosem smardzowym i orkiszem	180
Rostbef wołowy Simental sezonowany 42 dni z bakłażanem graffiti i boczniakiem Mikołajkowym, sos Perigord	140
Poliki wołowe wolnogotowane z flanem warzywnym i warzywami al dente	69

DESER

Fraisier gateau	34
Paris Brest kawowy	19

SERY

Sery francuskie z domowymi konfiturami	39
--	----

CHŁODNA 15

— *by Wilamowski* —

Menu degustacyjne

- Abb	
- Amuse bouche	
Ostryga Tarbouriech	
Łosoś gravlax z jogurtem naturalnym i grejpfrutem	
- Intermezzo	
Tuńczyk à la Grenobloise	
Poliki wołowe wolnogotowane z flanem warzywnym i warzywami al dente	
- Pre-deser	
Mus czekoladowy	180

Carte Blanche

Degustacja win	160
Specjalne menu degustacyjne	360
Specjalna degustacja win	340

*Do stolików 4-osobowych i większych doliczamy 12.5% serwisu

*Prosimy o informację jeżeli mają Państwo ewentualne alergie pokarmowe