

Specjały Anawa

Kawior Antonius Oscietra 5* Kwaśna śmietana / Szczypiorek / Brioche ^{1,7}	395 PLN
Ostrygi Gillardeau Cytryna / Szalotka z octem cherry	32 PLN/SZT
Tuńczyk King Greg Esrağon / Rzodkiewka / Kole ^{1,6,11}	96 PLN
Tatar wołowy Tak jak lubisz, przygotowany wedle życzenia ^{3,7,10}	89 PLN
Krokiety z dzika Sałatka z selera / Jus jałowcowy ^{1,3,7,9,12}	69 PLN
Pierogi z gęsiną Sos z pieczonej cebuli / Piernik ^{1,3,7,9,12}	72 PLN
Domowy makaron z świeżą truflą Sos maślany z truflą / Olej z orzecha laskowego ^{1,3,7,9}	89 PLN

Zupy

Velute z leśnych grzybów Kluseczki grzybowe / Oliwa majerankowa ^{1,3,7,9}	48 PLN
Bulion wołowy z korzeniami Brukselka / Sezonowany antrykot wołowy / Szczypiorek ^{6,9,10}	58 PLN
Zupa rybna Sashimi z trzech rodzajów ryb / Kolendra / Grzyby ^{2,4,6,7,9,10,11,14}	65 PLN

Z grilla

Antrykot wołowy z grilla	79 PLN / 100 G
Polska polędwica wołowa	65 PLN / 100 G
Stek Tomahawk /dla dwóch osób	360 PLN

Dodatki

21 PLN KAŻDY

Ogrodowe sałaty z ziołami i sosem koperkowym ^{7,10}
Szpinak z leśnymi grzybami w emulsji maślanej ⁷
Kiszony ogórek z miodem i koperkiem
Pieczone ziemniaki z maślanką i oliwą szczypiorkową ⁷
Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem ⁷
Sos pieprzowy ^{1,6,7,9,10}
Jus tymiankowy ^{1,6,7,9,10}

Przystawki

Domowy chleb Palone masło grzybowe ^{1,7}	21 PLN
Carpaccio z marynowanej wołowiny Kremowe żółtko / Sos imbirowo-czosnkowy ^{1,3,5,7,12}	56 PLN
Cesar a'la Anawa Ser <i>Dobry Pasterz</i> / Miodowe pomidorki ^{1,3,6,7,10}	68 PLN
Matjas dziewiczy Kiszony czosnek niedzwiedzi / Olej rzepakowy Piklowana rzepa ^{1,3,4,6,7,9}	62 PLN
Marynowany burak Ser Jura Bleu / Jeżyna ^{7,12}	58 PLN

Ryby

Łosoś „Mowi” Cytrynowe risotto / Sos z pieczonej papryki ^{1,2,4,6,7,9,10}	129 PLN
Smażony turbot Gulasz warzywny / Kawior z pstrąga / Trybula ^{1,2,3,4,6,7,9}	168 PLN
Sola Dover Masło homarowe / Kapary / Szczypiorek / Kremowe ziemniaki Ogrodowa sałata ^{1,2,4,7,12}	98 PLN / 100 G

Mięsa

Kotleciki jagnięce z kostką Karmelizowana szalotka / Mus z bakłażana z kawą Jus jagnięcy z estragonem ^{1,6,7,9,10}	179 PLN
Kacze udo confit Buraczane coulis / Ciepła sałatka z soczewicy i buraka Sos z czerwonego wina ^{1,6,7,8,9,11}	128 PLN
Wolno pieczone żebro wołowe Zapiekane kremowe ziemniaki i pory / Piklowana cebulka Sos z fermentowanego czosnku ^{1,3,7,9,10,11}	210 PLN

Spożywanie surowego lub niedożywionego mięsa, owoców morza, jajek oraz niepasteryzowanego mleka zwiększa ryzyko chorób układu pokarmowego. Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, jesteśmy do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony. Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

Anawa Specials

Antonius Caviar Oscietra 5* Sour Cream / Chives / Brioche ^{1,7}	395 PLN
Gillardeau Oysters Lemon / Cherry Vinegar Shallots	32 PLN / PCS
Tuna King Greg Tarragon / Radish / Coriander ^{1,6,11}	96 PLN
Beef Tartare Your Way ^{3,7,10}	89 PLN
Boar Croquet Celery Salad / Juniper Jus ^{1,3,7,9,12}	69 PLN
Goose "Pierogi" Roasted Onion Sauce / Gingerbread ^{1,3,7,9,12}	72 PLN
Homemade Pasta with Fresh Truffle Creamy Truffle Sauce / Hazelnut Oil ^{1,3,7,9}	89 PLN

Soups

Wild Mushroom Velouté Mushroom Dumplings / Marjoram Oil ^{1,3,7,9}	48 PLN
Beef Broth with Root Vegetables Brussel Sprouts / Seasoned Beef Ribeye / Chives ^{6,9,10}	58 PLN
Fish Soup Three-Fish Sashimi / Coriander / Mushrooms ^{2,4,6,7,9,10,11,14}	65 PLN

From the Grill

Beef Ribeye	79 PLN / 100 G
Polish Beef Tenderloin	65 PLN / 100 G
Tomahawk Steak /for two	360 PLN

Sides

21 PLN EACH

Mixed Salad / Herbs / Dill Dressing ^{7,10}
Spinach / Wild Mushrooms / Butter Emulsion ⁷
Pickled Cucumber / Honey / Dill
Baked Potatoes / Buttermilk / Chive Oil ⁷
Creamy Potatoes / Chives ⁷
Peppercorn Sauce ^{1,6,7,9,10}
Thyme Jus ^{1,6,7,9,10}

Starters

Homemade Bread Mushroom Burnt Butter ^{1,7}	21 PLN
Marinated Beef Carpaccio Creamy Egg Yolk / Ginger-Garlic Sauce ^{1,3,5,7,12}	56 PLN
Caesar a'la Anawa Dobry Pasterz Cheese / Honey Tomatoes ^{1,3,6,7,10}	68 PLN
Matjes Herring Pickled Wild Garlic / Rapeseed Oil Pickled Turnip ^{1,3,4,6,7,9}	62 PLN
Marinated Beetroot Jura Bleu Cheese / Berries ^{7,12}	58 PLN

Fish

„Mowi" Salmon Lemon Risotto / Roasted Bell Pepper Sauce ^{1,2,4,6,7,9,10}	129 PLN
Pan-Fried Turbot Vegetable Stew / Trout Caviar / Chervil ^{1,2,3,4,6,7,9}	168 PLN
Dover Sole Lobster Butter / Capers / Chives / Creamy Potatoes Garden Salad ^{1,2,4,7,12}	98 PLN / 100 G

Meat

Bone-in Lamb Chops Caramelized Shallots / Eggplant-Coffee Mousse Tarragon Lamb Jus ^{1,6,7,9,10}	179 PLN
Confit Duck Leg Beetroot Coulis / Warm Lentil & Beetroot Salad Red Wine Sauce ^{1,6,7,8,9,11}	128 PLN
Slow-Roasted Beef Rib Baked Creamy Potatoes & Leeks / Pickled Onion Fermented Garlic Sauce ^{1,3,7,9,10,11}	210 PLN

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion.

A 12,5% service charge will be added to each bill.