

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 Estragon / Rzodkiewka / Kolendra ^{1,6,11}	96 PLN
Tatar z marynowanej wołowiny Majonez szczypiorkowy / Kremowe żółtko ^{3,7,10}	89 PLN
Pierogi z kaczką confit Sos z pieczonej cebuli / Piernik / Brusznica ^{1,3,7,9,12}	72 PLN
Domowy makaron ze świeżą truflą Sos maślany z truflą / Olej z orzecha laskowego ^{1,3,7,9}	89 PLN

Zupy

Velouté ze szczawiu Jajko przepiórcze / Dojrzewający boczek Kasza gryczana / Oliwa ziołowa ^{1,3,6,7,9}	38 PLN
Zupa rybna Sashimi z trzech rodzajów ryb / Kolendra / Grzyby ^{2,4,6,7,9,10,11,14}	58 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 kwaśną śmietaną i koperkiem ^{7,10}
Młoda kapusta z limonką i oliwą koperkową
Ogórek małosolny z miodem i koprem ¹⁰
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 Masło ziołowe ^{1,7}	21 PLN
Cesar a'la Anawa Ser Pecorino / Miodowe pomidorki ^{1,3,6,7,10}	68 PLN
Seriola Pikantny sos ziołowy z kolendrą / Cytrusy Jogurt yuzu ^{1,4,5,6,7,9}	76 PLN
Duszony królik Wiosenne warzywa w emulsji maślanej Kluseczki z czosnkiem niedźwiedzim / Smardze ^{1,3,6,7,9,10,12}	72 PLN
Białe szparagi Jajko poche / Sos maślany z kawioem z pstrągą Sos holenderski na palonym maśle Chrust z dojrzałej szynki / Szczypiorek ^{1,3,7}	62 PLN
Burrata Carpaccio z kolorowych pomidorów / Mus brzoskwinowy Pesto z czosnku niedźwiedziego ^{7,9}	59 PLN

Ryby

Pstrąg gotowany Młoda kapusta / Chrupiący kalafior i ziemniak Sos ze skorupiaków ^{1,2,3,4,7}	118 PLN
Tuńczyk Bób / Szparagi / Zielony groszek / Sos beurre blanc z truflą Konfitura z pomidorów ^{4,6,7}	78 PLN / 100 G
Sola Dover Masło homarowe / Kapary / Szczypiorek / Szalotka Kremowe ziemniaki / Ogrodowa sałata ^{1,2,4,7,12}	98 PLN / 100 G

Mięsa

Kurczak kukurydziany Fasolka szparagowa / Kremowe ziemniaki Włoski orzech w syropie / Sos smardzowy z vin jaune ^{7,8,9}	89 PLN
Pierś kaczki Orzechowo-selerowe purée / Konfitura z gorczyca z boczkiem / Palone młode pory / Jus z kaczki z kawą ^{1,6,7,8,9}	119 PLN
Schab wieprzowy z kostką Pieczona młoda kapusta z miso i jogurtem Ziemniaki z ogniska z czosnkiem niedźwiedzim i maślanką Jus tymiankowy ^{1,7}	98 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
Marinated Beef Tartare Chive Mayo / Creamy Egg Yolk ^{3,7,10}	89 PLN
Duck Confit "Pierogi" Roasted Onion Sauce / Gingerbread / Lingonberry ^{1,3,7,9,12}	72 PLN
Homemade Pasta Fresh Truffle / Cream Sauce / Hazelnut Oil ^{1,3,7,9}	89 PLN

Soups

Sorrel Velouté Quail Egg / Aged Bacon / Buckwheat / Herb Oil ^{1,3,6,7,9}	38 PLN
Fish Soup Three-Fish Sashimi / Coriander / Mushroom ^{2,4,6,7,9,10,11,14}	58 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 / Sour Cream / Dill ^{7,10}
Young Cabbage / Lime / Dill Oil
Pickled Cucumber / Honey / Dill ¹⁰
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 Herb Butter ^{1,7}	21 PLN
Cesar a'la Anawa Pecorino Cheese / Honey Tomatoes ^{1,3,6,7,10}	68 PLN
Yellowtail Spicy Herb Sauce / Coriander / Citrus / Yuzu Yogurt ^{1,4,5,6,7,9}	76 PLN
Rabbit Stew Spring Vegetables / Butter Emulsion Wild Garlic Dumplings / Morels ^{1,3,6,7,9,10,12}	72 PLN
White Asparagus Poached Egg / Trout Caviar Butter Sauce Burnt Butter Hollandaise Sauce / Aged Ham Cruller Chives ^{1,3,7}	62 PLN
Burrata Heirloom Tomato Carpaccio / Peach Mousse Wild Garlic Pesto ^{7,9}	59 PLN

Fish

Boiled Trout Young Cabbage / Crispy Cauliflower / Potato Shellfish Sauce ^{1,2,3,4,7}	118 PLN
Tuna Broad Beans / Asparagus / Green Peas Truffle Beurre Blanc Sauce / Tomato Jam ^{4,6,7}	78 PLN / 100 G
Dover Sole Lobster Butter / Capers / Chives / Shallot Creamy Potatoes / Garden Salad ^{1,2,4,7,12}	98 PLN / 100 G

Meat

Corn Chicken Green Beans / Creamy Potatoes / Walnut in Syrup Vin Jaune Morel Sauce ^{7,8,9}	89 PLN
Duck Breast Celery-Nut Purée / Charlock Jam with Bacon Roasted Baby Leeks / Duck Jus with Coffee ^{1,6,7,8,9}	119 PLN
Bone-in Schnitzel Miso-Yogurt Young Cabbage Wild Garlic – Buttermilk Roasted Potatoes / Thyme Jus ^{1,7}	98 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.