

Przystawki

Domowy chleb Masło ziołowe ^{1, 7}	21 PLN
Tarta z kolorowymi pomidorami Straciatella / Sos ziołowy / Sorbet z bergamotki ^{1, 3, 6, 7, 10 / 160G}	68 PLN
Smażone kurki Szynka Iberico Bellota / Marynowane żółtko Chrust z ziemniaka ^{1, 3, 6, 7, 8 / 160G}	72 PLN
Marynowany arbuz Ser owczy / Pachnotka / Szalotka / Jalapeño Chutney limonkowe ^{1, 6, 7, 8, 10, 11 / 130G}	62 PLN
Ogrodowe sałaty i zioła Marynowane truskawki / Miętowy dressing Zielony pieprz ^{10 / 140G}	54 PLN

Zupy

Chłodna zupa migdałowa Marynowane czereśnie Salsa orzechowa z limonką ^{1, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 / 250G}	38 PLN
Zupa rybna Sashimi z trzech rodzajów ryb / Kolendra / Grzyby ^{2, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 14 / 280G}	58 PLN

Dania Główne

Gulasz z młodych warzyw i kurek Emulsja pomidorowa z miso Chrupiący bocznik w sosie balsamicznym ^{6, 9, 10 / 270G}	78 PLN
Halibut Fasola / Gotowana Ośmiornica Wywar z wędzonych ryb / Bottarga ^{1, 2, 3, 4, 7 / 360G}	139 PLN
Sola Dover Masło homarowe / Kapary / Szczypiorek / Szalotka Kremowe ziemniaki / Ogrodowa sałata ^{1, 2, 4, 7, 12}	98 PLN / 100 G
Pierś kaczki Orzechowo-selerowe purée / Konfitura z gorczycy z boczkiem Palone młode pory / Jus z kaczki z kawą ^{1, 6, 7, 8, 9 / 280G}	139 PLN
Polędwica cielęca wolno gotowana Marchewki glazurowane w syropie z czarnego bzu z zielonym pieprzem / Młoda kapusta faszerowana orzechami / Jus tymiankowy z truflą ^{1, 6, 7, 9, 10 / 280G}	189 PLN

Sosy

<i>19 PLN KAŻDY</i>
Sos pieprzowy ^{1, 6, 7, 9, 10 / 30G}
Jus tymiankowy ^{1, 6, 7, 9, 10 / 30G}
Sos holenderski ^{3, 7 / 30G}

Specjały Anawa

Kawior Antonius Oscietra 5* Kwaśna śmietana / Szczypiorek / Brioche ^{1, 7 / 30G}	395 PLN
Ostrygi Gillardeau Cytryna / Szalotka z octem cherry	32 PLN/SZT
Tuńczyk King Greg Estragon / Rzodkiewka / Kolendra ^{1, 6, 11 / 120G}	96 PLN
Tatar z marynowanej wołowiny Kapary / Szczypiorkowy majonez / kremowe żółtko Chrust z ziemniaka ^{3, 7, 10 / 110G}	89 PLN
Pierogi z botwiną i wędzonym serem Niepalona kasza gryczana / Pesto z lubczyku Cebula dymka ^{1, 3, 7, 9, 12 / 210G}	68 PLN
Domowy makaron ze świeżą truflą Świeża trufla / Sos maślany / Olej z orzecha laskowego ^{1, 3, 7, 9 / 240G}	98 PLN
Okoń morski pieczony w soli morskiej Ogrodowa sałata z kwaśną śmietaną Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem / Salsa ziołowa Sos holenderski ^{1, 3, 4, 6, 7 / 900G} <i>DLA DWÓCH OSÓB / CZAS OCZEKIWANIA: OKOŁO 50 MINUT</i>	460 PLN
Beef Wellington Pieczona w cieście francuskim polędwica wołowa z musem z grzybów i kurczaka, zawinięta w szynkę parmeńską Duszone pieczarki z truflą / Kremowe ziemniaki ze szczypiorkiem / Sos z zielonego pieprzu ^{1, 3, 5, 6, 7, 9, 10 / 800G} <i>DLA DWÓCH OSÓB / CZAS OCZEKIWANIA: OKOŁO 60 MINUT</i>	480 PLN

Mięsa z grilla

Polski antrykot Sezonowany metodą na sucho 34 dni	81 PLN / 100 G
Australijski antrykot wołowy Sezonowany metodą na sucho 20 dni	65 PLN / 100G
Polska polędwica wołowa z Pniew	75 PLN / 100G
Polski steak tomahawk Dla dwóch osób	390 PLN

Dodatki

<i>21 PLN KAŻDY</i>
Ogrodowe sałaty Z kwaśną śmietaną i koperkiem ^{7, 10 / 100G}
Kolorowe pomidory Z białym octem balsamicznym i szalotką ^{120G}
Ogórek małosolny Z miodem i koprem ^{10 / 80G}
Domowe frytki smażone na łożu wołowym ^{180G}
Pieczone ziemniaki Z maślanką i oliwą szczypiorkową ^{7 / 120G}
Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem ^{7 / 120G}

Spożywanie surowego lub niedogotowanego 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.

Starters

Homemade Bread Herb Butter ^{1,7}	21 PLN
Heirloom Tomato Tart Straciatella / Herb Sauce / Bergamot Sorbet ^{1,3,6,7,10 / 160G}	68 PLN
Sautéed Chanterelle Mushroom Iberico Bellota Ham / Marinated Egg yolk Crunchy Potato ^{1,3,6,7,8 / 160G}	72 PLN
Marinated Watermelon Goat Cheese / Shiso / Shallot / Jalapeño Lime Chutney ^{1,6,7,8,10,11 / 130G}	62 PLN
Mixed Salads & Herbs Marinated Strawberries / Mint Dressing Green Peppercorn ^{10 / 140G}	54 PLN

Soups

Cold Almond Soup Marinated Cherries Nut-Lime Salsa ^{1,5,6,7,8,9,11,12 / 250G}	38 PLN
Fish Soup Three-Fish Sashimi / Coriander / Mushroom ^{2,4,6,7,9,10,11,14 / 280G}	58 PLN

Main Courses

Baby Vegetables & Chantarelle Stew Miso-Tomato Emulsion Crispy Oyster Mushroom / Balsamic Sauce ^{6,9,10 / 270G}	78 PLN
Halibut Beans / Boiled Octopus / Smoked Fish Stock Bottarga ^{1,2,3,4,7 / 360G}	139 PLN
Dover Sole Lobster Butter / Capers / Chives / Shallot Creamy Potatoes / Mixed Salad ^{1,2,4,7,12 / 100G}	98 PLN / 100 G
Duck Breast Celery – Nut Purée / Charlock Jam with Bacon Roasted Baby Leeks / Duck Jus with Coffee ^{1,6,7,8,9 / 280G}	139 PLN
Slow-Cooked Veal Tenderloin Elderberry Syrup & Green Peppercorn Glazed Carrots Nut Stuffed Young Cabbage Truffle Thyme Jus ^{1,6,7,9,10 / 280G}	189 PLN

Sauces

19 PLN EACH	
Peppercorn Sauce ^{1,6,7,9,10 / 30G}	
Thyme Jus ^{1,6,7,9,10 / 30G}	
Hollandaise Sauce ^{3,7 / 30G}	

Anawa Specials

Antonius Oscietra Caviar 5* Sour cream / Chives / Brioche ^{1,7 / 30G}	395 PLN
Gillardeau Oysters Lemon / Cherry Vinegar Shallot	32 PLN/PC
Tuna King Greg Tarragon / Radish / Coriander ^{1,6,11 / 120G}	96 PLN
Marinated Beef Tartare Capers / Chive Mayo / Creamy Egg yolk Crunchy Potato ^{3,7,10 / 110G}	89 PLN
Young Beets & Smoked Cheese “Pierogi” Unroasted Buckwheat / Lovage Pesto Spring Onion ^{1,3,7,9,12 / 210G}	68 PLN
Homemade Pasta Fresh Truffle / Cream Sauce / Hazelnut Oil ^{1,3,7,9 / 240G}	98 PLN
Salt Baked Sea Bass Mixed Salad with Sour Cream Creamy Potatoes with Chives / Herb Salsa Hollandaise Sauce ^{1,3,4,6,7 / 900G} <i>FOR TWO / WAITING TIME: APPROXIMATELY 50 MIN</i>	460 PLN
Beef Wellington Roasted Beef Tenderloin in Shortcrust Pastry with Mushroom & Chicken Mousse Wrapped in Parma Ham Braised Mushrooms with Truffle / Creamy Potatoes with Chives / Green Peppercorn Sauce ^{1,3,5,6,7,9,10 / 800G} <i>FOR TWO / WAITING TIME: APPROXIMATELY 60 MIN</i>	480 PLN

From the Grill

Polish Beef Ribeye Dry-Aged for 34 Days	81 PLN / 100 G
Australian Beef Ribeye Dry-Aged for 20 Days	65 PLN / 100G
Polish Beef Tenderloin from „Pniewy”	75 PLN / 100G
Polish Tomahawk Steak For Two	390 PLN

Sides

21 PLN EACH	
Mixed Salad Sour Cream / Dill ^{7,10 / 100G}	
Heirloom Tomatoes White Balsamic Vinegar / Shallot ^{/ 120G}	
Pickled Cucumber Honey / Dill ^{10 / 80G}	
Beef Tallow-Fried French Fries ^{180G}	
Baked Potatoes Buttermilk / Chive Oil ^{7 / 120G}	
Creamy Potatoes with Chives ^{7 / 120G}	

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.