

Set I | Wystawa

*Rozdział I: Średniowiecze* | ryby | owoce morza | ikra pstrąga  
+kawior Antonius Siberian

*Rozdział II: Renesans* | królik | żebro wołowe | antrykot  
+grillowana wołowina Wagyu

*Rozdział III: Rokoko* | pstrąg | zielone warzywa | siemię lniane

*Rozdział IV: Romantyzm* | połędwica wołowa | sałata | ziemniak  
+ogon homara

*Rozdział V: Surrealizm* | biała porzeczka | czarny bez | żółtko

*Rozdział VI: Kubizm, Futuryzm, Sztuka Uliczna* | słodczyce

480 PLN | +170 PLN

Selekcja Win 375 PLN | Kawior Antonius 395 PLN | Ostryga Gillaudeau N°3 36PLN

Artesse  
RESTAURANT

Set I | Exhibit

*Chapter I: The Middle Ages* | fish | sea food | trout roe  
+Antonius Siberian caviar

*Chapter II: The Renaissance* | rabbit | beef rib | entrecôte  
+ grilled Wagyu beef

*Chapter III: The Rococo* | trout | green vegetables | linseed

*Chapter IV: The Romanticism* | beef tenderoin | lettuce | potatoe  
+ lobster tail

*Chapter V: The Surrealism* | white currant | black lillac | egg yolk

*Chapter VI: The Cubism, Futurism, Street Art* | sweets

480 PLN | +170 PLN

Wine Pairing 375 PLN | Antonius Caviar 395 PLN | Gillardeau Oyster N°3 36PLN

Set II | Wernisaż

*Rozdział I: Średniowiecze* | ryby | owoce morza | ikra pstrąga  
+kawior Antonius Siberian

*Rozdział II: Renesans* | królik | żebro wołowe | antrykot  
+grillowana wołowina Wagyu

*Rozdział III: Barok* | cytryna | masło | bulion drobiowy

*Rozdział IV: Rokoko* | pstrąg | zielone warzywa | siemię lniane

*Rozdział V: Klasycyzm* | wieprzowina | szparag | groch

*Rozdział VI: Romantyzm* | polędwica wołowa | sałata | ziemniak  
+ogon homara

*Rozdział VII: Impresjonizm* | truskawka | twarózek | hibiskus

*Rozdział VIII: Surrealizm* | biała porzeczka | czarny bez | żółtko

*Rozdział IX: Kubizm, Futuryzm, Sztuka Uliczna* | słodczyce

590 PLN | +170 PLN

Selekcja Win 495 PLN | Kawior Antonius 395 PLN | Ostryga Gillaudeau №3 36PLN

Artesse  
RESTAURANT

Set II | Vernissage

*Chapter I: The Middle Ages* | fish | sea food | trout roe  
+Antonius Siberian caviar

*Chapter II: The Renaissance* | rabbit | beef rib | entrecôte  
+grilled Wagyu beef

*Chapter III: The Baroque* | lemon | butter | poultry broth

*Chapter IV: The Rococo* | trout | green vegetables | linseed

*Chapter V: The Classicism* | pork | asparagus | pea

*Rozdział VI: The Romanticism* | beef tenderloin | lettuce | potato  
+lobster tail

*Rozdział VII: The Impressionism* | strawberry | curd cheese | hibiscus

*Rozdział VIII: The Surrealism* | white currant | black lillac | egg yolk

*Rozdział IX: The Cubism, Futurism, Street Art* | sweets

590 PLN | +170 PLN

Wine Pairing 495 PLN | Antonius Caviar 395 PLN | Gillardeau Oyster N°3 36PLN

for vegetarian menu & allergens matrix please refer to the personnel | for every table will be added a service charge of 10% of the bill