

PRZYSTAWKI

na zimno

Tatar wołowy | żel z żółtka | czarny czosnek | ciasto kataifi 67 zł

Tatar z pomidorów | majonez pietruszkowy | szczypior 63 zł

Kawior Antonius Siberian *** 30g** | ziemniaczane rösti | crème fraîche 358 zł

Łosoś Gravlax | jogurt | palona cytryna | kalarepa | furikake 66 zł

Dodatkowe pieczywo Scoria | palone masło 16 zł

na ciepło

Foie gras | konfitura z wiśni i śliwek 113 zł

Krewetki | emulsja maślana | oliwa paprykowa 63 zł

Kaszanka | konfitura wiśniowa | majonez cebulowy | tarte foie gras 59 zł

Zupa krewetkowa | terrina rybna | limonka | pasta tom yum 56 zł

SCORIA

to zastygła rzeźba ognia. Lekka, porowata skała wulkaniczna, która rodzi się w ekstremalnej temperaturze, by po chwili stać się trwałym elementem krajobrazu. W naszej kuchni Scoria symbolizuje transformację – surowy produkt poddajemy działaniu żywiołów, wydobywając z niego esencję smaku i nieoczywistą strukturę.



DANIA GŁÓWNE

Domowy makaron linguine | świeża trufla | emulsja maślana 119 zł

Sola Dover | purée ziemniaczane | salsa verde | fasolka szparagowa
możliwość podania filetu 249 zł

Dorsz Skrei | purée z kalafiora | małże vongole | brukselka |
beurre blanc 143 zł

Ogon z homara | risotto szafranowe | suszone pomidory daktylowe 219 zł

Comber jagnięcy Welsh Lamb | purée z buraków | polenta |
topinambur | groszek | sos jagnięcy 196 zł

Noga z kaczki confit | czerwona kapusta | kopytka w emulsji | cykoria 84 zł

Burger Scoria | wołowina | marmolada z białej cebuli | ser cheddar |
frytki | majonez trufla 63 zł

STEKI

Serwujemy z purée ziemniaczanym z pieczonym czosnkiem, szpinakiem w emulsji i grillowanymi papryczkami padrone.

Stek z polędwicy wołowej PL 163 zł

Rostbef PL - sezonowany 40 dni 149 zł

Antrykot PL - sezonowany min. 50 dni 239 zł

Wagyu A5 - Japonia  280 zł | 100g

Każde nasze danie można wzbogacić o:

Smażone foie gras	55 zł
Świeża trufla 3g	49 zł
Krewetki 3 szt.	39 zł
Ogon z homara	199 zł
Domowe frytki	21 zł
Kawior Antonius Siberian ***** 5g	65 zł
Sos béarnaise	18 zł
Sos pieprzowy	18 zł
Masło truflowe	12 zł

DEGUSTACJA 319 zł

Dostępne jedynie przy zamówieniu przez wszystkich Gości przy stole

amuse bouche **pieczywo Scoria** | **palone masło**

Tatar wołowy | żel z żółtka | czarny czosnek | ciasto kataifi

Zupa krewetkowa | terrina rybna | limonka | pasta tom yum

Dorsz Skrei | purée z kalafiora | małże vongole | brukselka |
beurre blanc

Comber jagnięcy Welsh Lamb | purée z buraków | polenta |
topinambur | groszek | sos jagnięcy

pre - dessert

Mus marakuja | biała czekolada | orzech włoski | żel mango-marakuja

petit four

DESERY

Lody z palonego masła | kruszonka migdałowa | cukier strzelający 18 zł

Mus marakuja | biała czekolada | orzech włoski | żel mango-marakuja 36 zł

Fondant czekoladowy | lody waniliowe | konfitura wiśniowa 46 zł

***Ser kozi “Fermin Blue”** | miód truflowy 44 zł
* pochodzi z ekologicznego gospodarstwa “Malinowy Chruśniak”



Najlepszą formą prezentu są wspomnienia.
Chcesz sprawić komuś wyjątkowy prezent?