ACANTI

RESTAURACJA

Nasze menu to historia opowiedziana smakiem.

Jesień to powrót do produktów, aromatów i wspomnień, które znamy od lat. Nadajemy im jednak nowe znaczenie, łącząc to, co bliskie i tradycyjne z nowoczesną kuchnią i odważnymi zestawieniami.

To natura pisze menu. My nadajemy mu formę.

MICHELIN GUIDE 2026

Gault&Millau 2026

● OSTRYGI I KAWIOR ●



Gillardeau

GILLARDEAU Nr 2

Gillardeau to ostryga najwyższej jakości, pochodząca z francuskiego regionu Marennes-Oléron. Hodowana w czystych wodach Atlantyku, wyróżnia się idealną równowagą między mięsną teksturą a słonawym, orzechowo-maślanym finiszem.



ANTONIUS OSCIETRA 6*

Wyjątkowy kawior z jesiotra rosyjskiego pochodzący z najlepszych hodowli. Oznaczenie 6* świadczy o największych, starannie wyselekcjonowanych ziarnach, które zachwycają swoją wielkością, jędrnością i perłowym blaskiem. Smak jest czysty, orzechowy z delikatną maślaną nutą i długim kremowym finiszem. Jest to naturalny produkt przygotowany tradycyjną metodą „Malossol”.

OPOWIEŚĆ

AUTORSKIE MENU DEGUSTACYJNE 399 pln

Dobór win lub pairing bezalkoholowy 159 pln

POWITANIE
OSTRYGA GILLARDEAU Nr2
cytryna | brzoskwinia | piana

CHARAKTER
TATAR Z POLSKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ
guanciale | pikle | żółtko | trufla | frytki

KORZENIE
PIEROŻEK Z KACZKĄ
jus | boczniak | jabłko | grosser | oliwa

INTERPRETACJA
BARSZCZ CZERWONY
burak | koper | balsamico 13yo | śmietanka | puree

PRZEŁAMANIE
MIĘTUS OCEANICZNY
kiszone ogórki | dauphinois | cukinia | por | topinabur

KULMINACJA
SEZONOWANY ROSTBEF
demi glace | trufla | la ratte | sałata rzymska | batat

EPILOG
PANNA COTTA
malina | róża | biała czekolada | różowy pieprz | feuilletine

OPOWIEŚĆ

WEGAŃSKA PERSPEKTYWA 399 pln

(wymagana rezerwacja z 24h wyprzedzeniem)

Dobór win lub pairing bezalkoholowy 159 pln

POWITANIE

HUMMUS

brzoskwinia | dynia | olej cytrynowy | trufla | pieczywo

CHARAKTER

KONFITOWANE ZIEMNIAKI

jus (vegan) | szczaw | smardze | boczniak | shiitake

KORZENIE

PIEROŻEK Z LEJKOWCEM DĘTYM

boczniak | trufla | groszek | pokrzywa | oliwa

INTERPRETACJA

KREM POMIDOROWY

san marzano | papryka | śmietanka (vegan) | oliwa | popcorn

PRZEŁAMANIE

DYNIA HOKKAIDO

brzoskwinia | pekan | rukiew | batat | feta (vegan)

KULMINACJA

PIECZONY KALAFIOR

chimichurri | granat | ogórek | cebula | tahini

EPILOG

PRALINY

kokos - malina | morela - mięta

● PRZYSTAWKI ●

KAWIOR ANTONIUS OSCIETRA 6* 339 pln/ 30g

bliny | śmietana | jajko

OSTRYGA GILLARDEAU Nr2 39 pln/1 szt.

cytryna | brzoskwinia | piana

TATAR Z POLSKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ 69 pln/ 30g

guanciale | pikle | żółtko | trufla | frytki

PIEROGI Z KACZKĄ 59 pln/ 200g

jus | boczniak | jabłko | grosser | oliwa

DYNIA HOKKAIDO 51 pln/ 200g

brzoskwinia | pekan | rukiew | batat | feta (vegan)

LANGUSTYNKA 79 pln/ 100g

dynia | tapioka | bisque | rukiew | brzoskwinia

● ZUPY ●

BARSZCZ CZERWONY 39 pln/ 300g

burak | koper | balsamico 13yo | śmietanka | puree

ZALEWAJKA ACANTI 39 pln/ 300g

kaszanka | śmietana | jajko | majeranek | zakwas

● DANIA GŁÓWNE ●

PIECZONY KALAFIOR 62 pln/ 250g 

chimichurri | granat | ogórek | cebula | tahini

MIELONY Z JELENIA 89 pln/ 350g

demi glace | smardze | kapusta | kopytka | jarmuż

POLIKI WOŁOWE 129 pln/ 350g

wino | puree | brukselka | borówka | groszek

MIĘTUS OCEANICZNY 109 pln/ 300g

kiszone ogórki | szyjki rakowe | dauphinois | cukinia | topinabur

SEZONOWANY ROSTBEF 172 pln/ 400g

demi glace | trufla | la ratte | sałata rzymska | batat

● DODATKI* ●

Dodatek skrobiowy 30 pln/ 100g

Dodatek warzywny 30 pln/ 100g

*zapytaj o dostępne dodatki

● DESERY ●

BEZA 34 pln/ 200g

malina | marakuja | mascarpone

SERNIK BASKIJSKI 36 pln/ 100g

pistacja | muscovado | borówka

PANNA COTTA 34 pln/ 150g

malina | róża | biała czekolada | różowy pieprz | feuilletine

Dla grup powyżej 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

DANIA WEGAŃSKIE

DANIA WEGETARIAŃSKIE

● NAPOJE BEZALKOHOLOWE ●

NAPOJE ZIMNE:

Woda gazowana	700ml	24pln
Woda niegazowana	700ml	24pln
Lemoniada sezonowa	250ml	20pln
Coca Cola	250ml	17pln
Coca Cola Zero	250ml	17pln
Kinley Tonic	250ml	17pln
Cappy Sok Jabłkowy	250ml	17pln
Cappy Sok Pomarańczowy	250ml	17pln
Red Bull	250ml	22pln

HERBATA:

Dzbanek herbaty liściastej:

Czarna	370ml	19 pln
Earl Grey	370ml	19 pln
Zielona	370ml	19 pln
Miętowa	370ml	19 pln
Owocowa	370ml	19 pln

KAWA*:

Espresso	16 pln
Doppio	19 pln
Americano	19 pln
Cappuccino	21 pln
Flat White	21 pln
Latte	21 pln
Alternatywne mleko	+3 pln

*bezkofeinowa kawa na życzenie

● KOKTAJLE i PIWO ●

KOKTAJLE AUTORSKIE:

BURAK 40 pln

dwór sieraków pieprz | kiszony burak | śmietana

TRUSKAWKA 42 pln

cubical kiss | aperol | truskawka | bazylia

OGÓREK 30 pln**

ogórek | beefeater | kwaśna śmietana | mięta

AGREST 0,0% 30 pln

jaśmin | agrest | sweet&sour

KOKTAJLE KLASYCZNE:

NEGRONI 45 pln**

campari | beefeater | vermouth

GIN&TONIC 42 pln**

fords gin | tonic | cytryna

PENICILLIN 42 pln

jw black label | imbir | sour | deacon

KIR ROYALE 30 pln

prosecco | creme de casis

PIWO:

Bawełniane Pils 5,0%	500 ml	26 pln
Przędzalniane Pszeniczne 5,5%	500 ml	26 pln
Zakładowe Belgian rye IPA 6,5%	500 ml	26 pln
Folwarczne Pils 0,0%	500 ml	26 pln
Corona Extra 4,5%	330 ml	18 pln
Corona Zero 0,0%	330 ml	18 pln

**dostępne w wersji bezalkoholowej