

Café Twenty Two

À LA CARTE MENU

All prices are inclusive of VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your bill. A £3.00 cover charge per person will be added to your bill. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs.

ENTRÉES

Oscietra caviar Umai, toast, pommes de terre croustillante - *30g / 50g / 125g* — 75 | 125 | 300
Umai Oscietra caviar, toast, crisp potatoes - 30g / 50g / 125g

Oscietra caviar Umai, toast de brioche — 30
Umai Oscietra caviar, crème fraîche, toasted brioche, dill

Huîtres, fenouil mignonette - *demi-douzaine / douzaine* — 30 | 60
Oysters, fennel mignonette - half-dozen / dozen

Anchois de Cantabrie, pain au levain grillé — 21
Cantabrian anchovies, toasted sourdough

Tartare de ventrèche de thon, toast Melba — 28
Tuna belly tartare, Melba toast

Terrine de foie gras, pruneau d'Agen — 24
Foie gras terrine, Agen prune

Crudo de bar, vinaigrette aux agrumes — 20
Sea bass crudo, citrus dressing

Tartare de bœuf, chips de pomme de terre — 25
Steak tartare, potato crisps

Champignons à la crème, brioche grillée — 19
Mushrooms in cream, toasted brioche

Coquille Saint-Jacques, beurre aux câpres et au persil — 24
Baked hand-dived scallop, caper & parsley butter

Salade de lentilles et betteraves, fromage de chèvre frais, noisettes grillées — 18
Lentil & beetroot salad, goat's curd, roasted hazelnuts

Artichauts croustillants, haricots verts, pecorino, vinaigrette à la truffe — 20
Crisp artichoke salad, French beans, pecorino, truffle dressing

Salade d'avocat, fenouil, artichaut, pois chiches croustillants — 21
Avocado salad, fennel, artichoke, crispy chickpeas

Burrata, tomates, huile d'olive — 21
Burrata, tomatoes, olive oil

Salade d'endives, poire, noix et fromage bleu — 18
Endive salad, pear, walnuts, blue cheese

PÂTES

Spaghetti al limone — 31
Lemon pasta

Cacio e pepe — 28
Pecorino Romano, black pepper

Paccheri au homard — 49
Lobster paccheri

Ravioli à la ricotta, épinards, beurre noisette — 28
Ricotta ravioli, spinach, beurre noisette

PLATS À PARTAGER

Poulet rôti à la truffe — 95
Truffle roast chicken

Bar entier grillé, pommes de terre croustillantes, sauce vierge — 99
Grilled sea bass, crispy potatoes, sauce vierge

Côte de bœuf Wagyu — 180
Wagyu bone-in ribeye

Salade César au poulet — 34
Chicken Caesar salad

Canard à l'orange — 76
Roast duck breast, confit duck leg, endive & orange marmalade

PLATS PRINCIPAUX

Coquelet grillé, citron et miel — 35
Chargrilled baby chicken, lemon & honey

Filet de bœuf au poivre — 55
Fillet steak, peppercorn sauce

Côte de veau grillée, sauge croustillante, citron, jus — 49
Grilled veal chop, crisp sage, charred lemon, jus

Saumon d'Écosse rôti, topinambours, girolles, pignons de pin — 37
Roast Scottish salmon, Jerusalem artichokes, chanterelles, pine nuts

Côtelettes d'agneau de Suffolk, flageolets — 42
Grass-fed Suffolk lamb chops, flageolet beans

Thon snacké, sauce aux champignons — 42
Seared tuna, mushroom sauce

Plat de cotes de bœuf braisé façon Bourguignon, lardons — 38
Slow-cooked beef short rib Bourguignon, pancetta

Sole de Douvres meunière, câpres, persil — 69
Cornish Dover sole meunière, capers, parsley

GARNITURES

Cœurs de laitue, parmesan — 9
Gem heart salad, parmesan

Purée de pommes de terre / purée de pommes de terre à la truffe — 9 / 12
Mashed potatoes / truffled mashed potatoes

Frites — 9
French fries

Gratin dauphinois — 9
Potato gratin

Haricots verts — 9
Green beans