MENU
CZERWONE

PRZYSTAWKI
STARTERS

TATAR Z MARYNOWANEJ WOŁOWINY ..... **51 ZŁ**
Wołowina/sos sojowy/majonez grzybowy/
pikle domowe/grzyby marynowane/żółtko konfitowane **200 G**
MARINATED BEEF TARTARE Beef/soy sauce/mushroom mayo/ **1,3,7,9,10**
homemade pickles/marinated mushrooms/confit egg yolk

ŚLEDŹ MATJAS ..... **34 ZŁ**
smażony matjas/sos tatarski/pikle domowe **200 G**
MATJES HERRING Fried matjes/tartar sauce/homemade pickles **1,3,4,10**

KASZANKA ..... **34 ZŁ**
Kasza gryczana/wątróbka cielęca/chutney śliwkowy **200 G**
BLOOD SAUSAGE buckwheat groats/calf liver/plum chutney **1,7,10**

SAŁATKI
SALADS

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM / KREWETKĄ ..... **39/52 ZŁ**
pomidorki cherry/sałata rzymska/anchois/kapary/ser grana padano/ **300 G**
grzanki
CAESAR SALAD WITH CHICKEN / SHRIMPS cherry tomatoes/romaine lettuce/ **1,2,3,4,7,10**
anchovies/capers/grana padano cheese/croutons

SAŁATA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM ..... **42 ZŁ**
pstrąg wędzony/jajko/ziemniaki/sałata rzymska/pikle domowe/pesto orzechowe **300 G**
SALAD WITH SMOKED TROUT Smoked trout/egg/potatoes/romaine lettuce/ **3,4,7,9,10**
homemade pickles/nut pesto

1 - gluten | gluten
2 - skorupiaki | crustaceans
3 - jaja | eggs
4 - ryby | fish
5 - orzeszki ziemne | peanuts
6 - soja | soy
7 - laktoza | lactose
8 - orzechy | nuts
9 - seler | celery
10 - gorczyca | mustard
11 - sezam | sesame
12 - dwutleneksiarki | sulphur dioxide
13 - łubin | lupin
14 - mięczaki | molluscs

MENU CZERWONE

ZUPY
SOUPS

ŻUREK ..... 32 ZŁ
250 ML
zakwas żytni/śmietana/kiełbasa biała/borowik/jajko
SOUR RYE SOUP
rye sourdough/cream/white sausage/boletus/egg
1,3,7,9,10,12

PIKANTNA ZUPA RYBNA 33ZŁ
250 ML
bulion rybny/papryka/pasta curry/mleko kokosowe/krokiet ryżowy z mascarpone/krewetki/mule/vongole
SPICY FISH SOUP
Fish broth/pepper/curry paste/coconut milk/rice croquette with mascarpone/shrimp/mussels/vongoles
1,2,3,4,7,9,14

DANIA MĄCZNE
FLOUR DISHES

PIEROGI MIX- podawane tylko w mixie ..... 54 ZŁ
400 G
kaszanka/ruskie/lubeskie/szarpana wołowina/pieczona kaczka/palone masło/chutney z cebuli
DUMPLINGS MIX black pudding/Russian/Lubsen/pulled beef/roasted duck/burnt butter/onion chutney
1,3,7

MAKARON NERO DI SEPIA ..... 52 ZŁ
300 G
Makaron czarny/mule/vongole/krewetki/pomidory/tabasco
NERO DI SEPIA PASTA black pasta/mussels/vongoles/shrimps/tomatoes/tabasco
1,2,3,7,14

LASAGNE OTWARTA Z JAGNIĘCINĄ ..... 52 ZŁ
350 G
Jagnięcina/piwo koźlak/pomidory/makaron lasagne/grana padano/burrata
OPEN LASAGNA WITH LAMB
Lamb/bock beer/tomatoes/pasta lasagna/grana padano/burrata
1,2,3,7,12

1 - gluten | gluten
2 - skorupiaki | crustaceans
3 - jaja | eggs
4 - ryby | fish
5 - orzeszki ziemne | peanuts
6 - soja | soy
7 - laktoza | lactose
8 - orzechy | nuts
9 - seler | celery
10 - gorczyca | mustard
11 - sezam | sesame
12 - dwutleneksiarki | sulphur dioxide
13 - łubin | lupin
14 - mięczaki | molluscs

MENU
CZERWONE

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

ŻEBERKO TERIYAKI ..... 56 ZŁ
Pieczony ziemniak/marchewka z kolendrą/kukurydza 380 G
TERIYAKI RIB Baked potato/carrot with coriander/corn 1,5,6,7

POLICZEK WOŁOWY ..... 69 ZŁ
Mus z pietruszki/kasza pęczak z grana padano i natką pietruszki/sos z czerwonego wina z czekoladą/pikle domowe 380 G
BEEF CHEEK Parsley mousse/pearl groats with grana padano and parsley/red wine sauce with chocolate/homemade pickles 1,7,9,10,12

SCHAB Z KOŚCIĄ .....
Schab panierowany w serze bursztyn/kapusta zasmażana z grzybami i kminkiem/ziemniaki puree 52 ZŁ 400 G
PORK NECK WITH BONE Pork loin breaded in Bursztyn cheese/sauerkraut fried with mushrooms and cumin/potato puree 1,3,7

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI ..... 58 ZŁ
Puree z pietruszki i ziemniaka/sos porto z jarzębiną/piklowana dynia i burak 350 G
CONFITED DUCK LEG Parsley and potato puree/Port sauce with rowanberry/pickled pumpkin and beetroot 7,10,12

BURGER WOŁOWY ..... 56 ZŁ
Szarpana wołowina/sos musztardowy/sałata rzymska/ogórek piklowany/pomidor/camembert/frytki 400 G
PULLED BEEF BURGER Pulled beef/mustard sauce/romaine lettuce/pickled cucumber/tomato/camembert/fries 1,7,9,10

BOCZEK Z DZIKA ..... 62 ZŁ
Krokiet gryczany/pikle domowe/sos demi glace/smażone grzyby 350 G
WILD BOAR BACON Buckwheat croquette/homemade pickles/demi-glace sauce/fried mushrooms 1,3,7,10,12

FISH & CHIPS ..... 52 ZŁ
Morszczuk/sos tatarski/frytki/sałatka z ogórka kiszonego 350 G
FISH & CHIPS Hake/tartar sauce/fries/pickled cucumber salad 1,4,6,7,9

SANDACZ ..... 64 ZŁ
Kasza pęczak/kurki/grana padano/espuma koperkowo-cytrynowa 350 G
ZANDERPER Pearl barley/chanterelles/Grana Padano/dill-lemon espuma 1,4,7,12,14

1 - gluten | gluten
2 - skorupiaki | crustaceans
3 - jaja | eggs
4 - ryby | fish
5 - orzeszki ziemne | peanuts
6 - soja | soy
7 - laktoza | lactose
8 - orzechy | nuts
9 - seler | celery
10 - gorczyca | mustard
11 - sezam | sesame
12 - dwutleneksiarki | sulphur dioxide
13 - łubin | lupin
14 - mięczaki | molluscs

MENU
ZIELONE

ZUPY
SOUPS

ZUPA KURKOWA ..... **28 ZŁ**
Kurki/krokiet ziemniaczano-porowy/koperek/śmietana **250 ML**
CHANTERELLE SOUP Chanterelles/potato and leek croquette/dill/cream **7,9**

PRZYSTAWKI
STARTERS

FOCACCIA ..... **32 ZŁ**
Grzyby leśne/ser bursztyn/oliwa truflowa **180 G**
FOCACCIA Wild mushrooms/Amber cheese/truffle oil **1,7**

JESIENNY HUMMUS ..... **36 ZŁ**
Śliwka/dynia/pieczona papryka/focaccia/chipsy warzywne **250 G**
HUMMUS Plum/pumpkin/roasted peppers/focaccia/vegetable chips **1,6,7,11**

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

LASAGNE OTWARTA Z BURRATĄ ..... **48 ZŁ**
Szpinak/boczniaki/pesto z suszonych pomidorów/burrata/makaron lasagne **350 G**
OPEN LASAGNA WITH BURRATA Spinach/oyster mushrooms/sun-dried tomato pesto/burrata/lasagna pasta **1,3,7,9,12**

KOPYTKA Z BATATÓW ..... **42 ZŁ**
Bataty/szpinak/rydze/warzywa sezonowe/emulsja maślana/ser bursztyn **350 G**
SWEET POTATO DUMPLINGS Sweet potatoes/spinach/saffron milk caps/seasonal vegetables/butter emulsion/bursztyn cheese **1,3,7**

RISOTTO ..... **48 ZŁ**
Pieczona dynia/grana padano/szalotka/białe wino **300 G**
RISOTTO Roasted pumpkin/grana padano/shallots/white wine **7,9,12**

CUKINIA Z RICOTTĄ ..... **49 ZŁ**
Cukinia/ricotta/rydze/dynia **350 G**
ZUCCHINI WITH RICOTTA Zucchini/ricotta/saffron milk caps/pumpkin **7,9,12**

1 - gluten | gluten
2 - skorupiaki | crustaceans
3 - jaja | eggs
4 - ryby | fish
5 - orzeszki ziemne | peanuts
6 - soja | soy
7 - laktoza | lactose
8 - orzechy | nuts
9 - seler | celery
10 - gorczyca | mustard
11 - sezam | sesame
12 - dwutleneksiarki | sulphur dioxide
13 - łubin | lupin
14 - mięczaki | molluscs

MENU

DESERY

DESSERTS

SZARLOTKA

Szara reneta/cynamon/trawa cytrynowa/kruszonka/sos waniliowy

APPLE PIE

Grey rennet/cinnamon/lemongrass/crumble/vanilla sauce

26 ZŁ 150 G

1,3,7,8

GRUSZKA

Biała czekolada/mus gruszkowy/żelka gruszkowa/kruszonka

PEAR

White chocolate/pear mousse/pear jelly/crumble

26 ZŁ 150 G

1,3,5,7,8

DESER DNIA

DESSERT OF THE DAY

Zapytaj kelnera co dziś serwujemy 😊

24 ZŁ

PLEASE ASK OUR STUFF ABOUT THE DESSERT OF THE DAY

1 - gluten | gluten
2 - skorupiaki | crustaceans
3 - jaja | eggs
4 - ryby | fish
5 - orzeszki ziemne | peanuts
6 - soja | soy
7 - laktoza | lactose
8 - orzechy | nuts
9 - seler | celery
10 - gorczyca | mustard
11 - sezam | sesame
12 - dwutleneksiarki | sulphur dioxide
13 - łubin | lupin
14 - mięczaki | molluscs