

SALT

Smak!

Smak jest najważniejszy, bez względu jaką techniką go uzyskaliśmy i jakimi emocjami się kierowaliśmy.

Flavor!

Flavor is the most important thing, no matter which technique or emotions have been used.

Szef Kuchni

Dawid Wojciechowski



PRZYSTAWKI STARTERS

TATAR WOŁOWY & TRUFLA BEEF TARTARE & TRUFFLE

wołowina, trufla, szalotka, ogórek kiszony, majonez, chipsy ziemniaczane
beef, truffle, shallot, pickled cucumber, mayonnaise, potato crisps

56 zł 160 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12

RAVIOLI CAPRESI & POMIDOR RAVIOLI CAPRESI & TOMATO



mozzarella, pesto pomidorowe, bazylia
mozzarella, tomato pesto, basil

46 zł 160 g

alergeny allergens:
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10

CARPACCIO WOŁOWE & GĘŚ BEEF CARPACCIO & GOOSE

wołowina Belgian Blue, sezonowana gęś, kapary, rukola, ser pecorino
beef Belgian Blue, seasoned goose, capers, arugula, pecorino cheese

56 zł 160 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10

SER KOZI & BURAK GOAT CHEESE & BEETROOT



ser kozi, tatar z buraka, chleb Shokupan, wędzona ikra z pstrąga
goat cheese, beetroot tartare, Shokupan bread, smoked trout roe

44 zł 160 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 9, 10

ALERGENY / ALLERGENS:

1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki, 3. Jaja, 4. Ryby, 5. Orzeszki ziemne, 6. Soja, 7. Mleko, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin, 14. Mięczaki
1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. White Mustard, 11. Sesame, 12. Sulfur Dioxide, 13. Lupin, 14. Mollusc

Powyżej 7 osób doliczamy opłatę za serwis kelnerski w wysokości 10%

ZUPY SOUPS

SZCZAW & ZIEMNIAK SORREL & POTATO

kapusta na krótko, piana ziemniaczana, żółtko
quick-braised cabbage, potato foam, egg yolk

28 zł 200 ml

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 12

KREWETKA & ŁOSOŚ SHRIMP & SALMON

krewetka w tempurze, cannoli z marynowanym łososiem, ravioli z kalarepy, ikra z pstrąga
shrimp in tempura, cannoli with marinated salmon, kohlrabi ravioli, trout roe

34 zł 200 ml

alergeny allergens:
1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12

BOROWIK & KASZTAN BOLETUS & CHESTNUT

konfitowane grzyby, kasztany, ziołowe kluski, ciasto francuskie
confit mushrooms, chestnuts, herbal dumplings, puff pastry

36 zł 250 ml

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

ALERGENY / ALLERGENS:

1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki, 3. Jaja, 4. Ryby, 5. Orzeszki ziemne, 6. Soja, 7. Mleko, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin, 14. Mięczaki
1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. White Mustard, 11. Sesame, 12. Sulfur Dioxide, 13. Lupin, 14. Mollusc

Powyżej 7 osób doliczamy opłatę za serwis kelnerski w wysokości 10%

SAŁATKI SALADS

WOŁOWINA & KRAKERS BEEF & CRACKER

rzodkiew arbuzowa, ogórek, marchew, szpinak, olej sezamowy, krakers
watermelon radish, cucumber, carrot, spinach, sesame oil, cracker

52 zł 300 g

alergeny allergens:
1, 6, 7, 9, 10, 11, 12

CEZAR & PANCETTA CAESAR & PANCETTA

sałata rzymska, pancetta, parmezan, grzanka
romaine lettuce, pancetta, parmesan cheese, crouton

48 zł 300 g

alergeny allergens:
1, 4, 6, 7, 9, 10, 12

ALERGENY / ALLERGENS:

1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki, 3. Jaja, 4. Ryby, 5. Orzeszki ziemne, 6. Soja, 7. Mleko, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin, 14. Mięczaki
1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. White Mustard, 11. Sesame, 12. Sulfur Dioxide, 13. Lupin, 14. Mollusc

Powyżej 7 osób doliczamy opłatę za serwis kelnerski w wysokości 10%

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

BAKŁAŻAN & BAKŁAŻAN EGGPLANT & EGGPLANT



pieczony bakłażan, puree z bakłażana z miso, frytki z bakłażana, sos chimichuri, orzeszki pini
baked eggplant, eggplant puree with miso, eggplant fries, chimichurri sauce, pine nuts

46 zł 350 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

POLIK & TRUFLA BEEF CHEEK & TRUFFLE

raviolo z polikiem wołowym, grzyby, emulsja truflowa
raviolo with beef cheek, mushrooms, truffle emulsion

56 zł 260 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

SANDACZ & SZPINAK ZANDER & SPINACH

rosti ziemniaczane, szpinak z grzybami, pomarańcza, limonka, sos maślany z ikrą z pstrąga
potato rosti, spinach with mushrooms, orange, lime, butter sauce with trout roe

79 zł 360 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13

PERLICZKA & LAWENDA GUINEA FOWL & LAVENDER

pierś z perliczki, gulasz z udek perliczki, kluska śląska, sałatka z buraka, sos lawendowy
guinea fowl breast, guinea fowl thigh goulash, Silesian dumpling, beetroot salad, lavender sauce

81 zł 360 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12

ALERGENY / ALLERGENS:

1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki, 3. Jaja, 4. Ryby, 5. Orzeszki ziemne, 6. Soja, 7. Mleko, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin, 14. Mięczaki
1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. White Mustard, 11. Sesame, 12. Sulfur Dioxide, 13. Lupin, 14. Mollusc

Powyżej 7 osób doliczamy opłatę za serwis kelnerski w wysokości 10%

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

JELEŃ & SELER DEER & CELERY

99 zł 320 g

comber z jelenia z kielbasą, chrzanowe puree z selera, sałatka z rukoli i dyni, sos pieprzowy
saddle of venison with sausage, horseradish celeriac puree, arugula and pumpkin salad, pepper sauce

alergeny allergens:

1, 2, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

SZNYCEL WIEDEŃSKI Z CIEŁĘCINY 1885r. VIENNESE VEAL SCHNITZEL 1885



95 zł 320 g

masło sardelowe, kartofel nadziewany grzybami, sałata włoska z jabłkiem, anchois, kapary
anchovy butter, potato stuffed with mushrooms, Italian salad with apple, anchovies, capers

alergeny allergens:

1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12

BIODRÓWKA JAGNIĘCA & ZIEMNIAK LAMB RUMP & POTATO

81 zł 360 g

ziemniak z ogniska z twarogiem, piana ziemniaczana z kawiozem,
puree z czerwonej kapusty, grillowana kapusta, sos kawowy
baked potato with cottage cheese, potato foam with caviar,
red cabbage puree, grilled cabbage, coffee sauce

alergeny allergens:

1, 6, 7, 8, 9, 10, 12

POŁĘDWICA WOŁOWA & FOIE GRAS BEEF TENDERLOIN & FOIE GRAS

130 zł 360 g

połędwica wołowa, mus z foie gras, kukurydziany krokiet,
palony brokuł z oliwą czosnkową, sos madeira
beef tenderloin, foie gras mousse, corn croquette,
roasted broccoli with garlic olive oil, madeira sauce

alergeny allergens:

1, 3, 6, 7, 9, 12

ALERGENY / ALLERGENS:

1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki, 3. Jaja, 4. Ryby, 5. Orzeszki ziemne, 6. Soja, 7. Mleko, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin, 14. Mięczaki
1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. White Mustard, 11. Sesame, 12. Sulfur Dioxide, 13. Lupin, 14. Mollusc

Powyżej 7 osób doliczamy opłatę za serwis kelnerski w wysokości 10%

DESERY DESSERTS

PLANETA CoPIERNIKus CoPIERNIKus PLANET

piernik, mascarpone, truskawka, rabarbar, migdał
gingerbread, mascarpone, strawberry, rhubarb, almond

30 zł 300 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9

MANGO & MARAKUJA MANGO & PASSION FRUIT

rokitnik, cytryna, krem Chantilly, lody agrestowe, beza
sea buckthorn, lemon, Chantilly cream, gooseberry ice cream, meringue

28 zł 180 g

alergeny allergens:
5, 7, 8

KAWA & MASCARPONE COFFEE & MASCARPONE

kawa, amaretto, mascarpone, kakao
coffee, amaretto, mascarpone, cocoa

28 zł 180 g

alergeny allergens:
1, 3, 7, 8

ALERGENY / ALLERGENS:

1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki, 3. Jaja, 4. Ryby, 5. Orzeszki ziemne, 6. Soja, 7. Mleko, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin, 14. Mięczaki
1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. White Mustard, 11. Sesame, 12. Sulfur Dioxide, 13. Lupin, 14. Mollusc

Powyżej 7 osób doliczamy opłatę za serwis kelnerski w wysokości 10%