

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

*Opcja premium – możliwość wzbogacenia tatara o plaster wołowiny Wagyu.

*Premium option – possibility to enrich the tartare with a slice of Wagyu beef.

56 zł 160 g

alergeny allergens:

1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12

30 zł 20g

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

46 zł 160 g

alergeny allergens:

1, 3, 4, 6, 7, 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

54 zł 180 g

alergeny allergens:

1, 3, 6, 7, 9, 10

GRAVLAX & STRACIATELLA GRAVLAX & STRACIATELLA

łosoś, mozzarella di buffala, pomarańcze, cukinia, koperek
salmon, buffalo mozzarella, oranges, zucchini, dill

52 zł 180 g

alergeny allergens:

4, 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%

ZUPY SOUPS

ŻUREK & GĘŚ SOUR RYE SOUP & GOOSE

kiełbasa z gęsi, maślanka, piana ziemniaczana, jajko
goose sausage, buttermilk, potato foam, egg

32 zł 200 ml

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10, 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 400 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

DYNIA & POLENTA PUMPKIN & POLENTA



konfitowana dynia, krokiet z polenty, ziemniak, chips z jarmużu, labneh, orzechy w miodzie
confit pumpkin, polenta croquette, potato, kale chips, labneh, honey-coated nuts

58zł 360 g

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

SANDACZ & KAPUSTA ZANDER & CABBAGE

rosti, sałata rzymska, kapusta kiszona, sos veloute, ogórek, ikra
rosti, romaine lettuce, sauerkraut, velouté sauce, cucumber, caviar

79 zł 360 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13

JESIOTR & KREWETKA STURGEON & SHRIMP

jabłko, oliwa pietruszkowa, puree z pietruszki, brokuł,
sos cytrynowy beuree blanc, karczoch
apple, parsley oil, parsley purée, lemon sauce, broccoli, , artichoke

76 zł 360 g

alergeny allergens:
2, 3, 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

KACZKA & BURAK DUCK & BEETROOT

76 zł 320 g

pierś z kaczki, pieróg z pieczoną kaczką, puree z batatów, pomarańcza, sałatka z burakami, chrzan, sos kardamonowy z żurawiną

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

duck breast, dumpling with roasted duck, sweet potato purée, orange, beetroot salad, horseradish, cardamom sauce with cranberries

PERLICZKA & SELER GUINEA FOWL & CELERY

85 zł 320 g

pierś z perliczki, pistacje, puree z selera, mascarpone, krokiet, gulasz z udek perliczki, por, szalotka, sos smardzowy

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

guinea fowl breast, pistachios, celery purée, mascarpone, croquette, guinea fowl leg stew, leek, shallot, morel sauce

BIODRÓWKA JAGNIĘCA & ZIEMNIAK LAMB RUMP & POTATO

81 zł 360 g

ziemniak z ogniska z twarogiem, piana ziemniaczana z kawiozem, puree z czerwonej kapusty, sos kawowy

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

baked potato with cottage cheese, potato foam with caviar, red cabbage puree, coffee sauce

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:
1, 3, 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%