

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 tataru 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

KREWETKOWA & ŁOSOŚ SHRIMP & SALMON

łosoś z musem krewetkowym, cannoli z marynowanym łososiem, ravioli z kalarepy,
ikra z pstrąga
salmon with shrimp mousse, cannoli with marinated salmon, kohlrabi ravioli, trout roe

34 zł 200 ml

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

CHŁODNIK & BOTWINA COLD SOUP & BEET GREENS

rzodkiewka, ogórek, panierowane jajko
radish, cucumber, breaded egg

28 zł 200 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 arbużowa, 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, chipsy z jarmużu, labneh, orzechy w miodzie
confit pumpkin, polenta croquette, potato, kale chips, labneh, honey-coated nuts*

60 zł 360 g

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

SANDACZ & KAPUSTA ZANDER & CABBAGE

*rosti, sałata rzymska, kapusta kiszona, sos veloute, karczoch
rosti, romaine lettuce, sauerkraut, velouté sauce, artichoke*

76 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, ogórek, ikra
apple, parsley oil, parsley purée, lemon sauce, broccoli, cucumber, caviar*

79 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 & BOTWINA DUCK & BEET GREENS

pierś z kaczki, pieróg z pieczoną kaczką i botwiną, puree z batatów, pomarańcza, sałatka z botwiny, chrzan, sos pomarańczowy

duck breast, dumplings with roasted duck and beetroot leaves, sweet potato purée, orange, beetroot leaf salad, horseradish, orange sauce

78 zł 360 g

alergeny allergens:

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

BIODRÓWKA JAGNIĘCA & GOŁĄBEK LAMB RUMP & PIGEON

terrina ziemniaczana, puree z cebuli, smardze, ricotta, tymianek, gołąbek z lejkowcem dętym i ziemniakami, sos madera

potato terrine, onion purée, morels, ricotta, thyme, stuffed cabbage rolls with puffed leek and potatoes, Madeira sauce

89 zł 360 g

alergeny allergens:

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

POŁĘDWICA WOŁOWA & GNOCCHI BEEF SIRLOIN & GNOCCHI

pecorino, trufła, sos kurkowy z zielonym pieprzem i kaparami

pecorino cheese, truffle, chanterelle sauce with green pepper and capers

120 zł 300 g

alergeny allergens:

1, 3, 6, 7

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%

PLANETA COPIERNIKus CoPIERNIKus PLANET

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

28 zł 180 g

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

SEMIFREDDO & MALINA SEMIFREDDO & RASPBERRY

limoncello, creme fraiche, pistacja, beza
limoncello, crème fraîche, pistachio, meringue

28 zł 180 g

alergeny allergens:
1, 3, 5, 7, 8

KAWA & MASCARPONE COFFEE & MASCARPONE

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

30 zł 180 g

alergeny allergens:
1, 3, 7, 8

MILLE-FEUILLE & RABARBAR MILLE-FEUILLE & RHUBARB

biała czekolada, palone masło, kompot
white chocolate, brown butter, fruit compote

28 zł 180 g

alergeny allergens:
1, 3, 5, 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%