

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

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

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

58 zł 160 g

alergeny allergens:

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

30 zł 20 g

SER KOZI & BURAK GOAT CHEESE & BEETROOT



malina, gruszka, sable serowe, cykoria, orzechy w miodzie
raspberry, pear, cheese sablés, chicory, nuts in honey

48 zł 160 g

alergeny allergens:

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

PÓŁGĘSEK (1885 r.) HALF-GOOSE (1885 r.)

orzech, jabłko, chrzan

nut, apple, horseradish



52 zł 150 g

alergeny allergens:

6, 7, 9, 10

WĘDZONY JESIOTR & ANTONIUS CAVIAR GALMO SMOKED STURGEON & ANTONIUS CAVIAR

ziemniak, twaróg wędzony, piklowana rzodkiewka

potato, smoked cottage cheese, pickled radish

54 zł 150 g

alergeny allergens:

1, 3, 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

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 SOUP & SALMON

łosoś, krewetka, cannoli, ravioli z kalarepy, ikra z pstrąga
salmon, shrimp, cannoli, kohlrabi ravioli, trout roe

34 zł 200 ml

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

BOROWIKOWA & KASZTAN PORCINI MUSHROOM & CHESTNUT SOUP

pączek, cebula, grzyby, trufła
doughnut, onion, mushrooms, truffle

38 zł 200 ml

alergeny allergens:
1, 3, 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%

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

65 zł 340 g

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

JESIOTR & KREWETKA STURGEON & SHRIMP GALMO

jabłko, oliwa pietruszkowa, puree z pietruszki, palony brokuł,
sos cytrynowy beuree blanc, ogórek, ikra

apple, parsley oil, parsley purée, roasted broccoli, lemon béarnaise sauce, cucumber, fish roe

85 zł 360 g

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

KACZKA & BOTWINA DUCK & BEET GREENS

pierś z kaczki, pieróg z kaczką i botwiną, puree z batatów, pomarańcza,
sałatka z botwiny, mus chrzanowy, sos pomarańczowy

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

79 zł 360 g

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

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

KURCZAK & SELER CHICKEN & CELERY

*pierś z kurczaka kukurydzianego, udko z kurczaka z wątróbką gęsią, kasztan,
puree z selera, glazurowana marchewka*

*corn-fed chicken breast, chicken thigh with goose liver, chestnut,
celery purée, glazed carrot*

74 zł 360 g

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

BIODRÓWKA JAGNIĘCA & GOŁĄBEK

LAMB RUMP & CABBAGE ROLL

*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

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,
fasolka szparagowa*

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

135 zł 360 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%

DESERY DESSERTS

PLANETA CoPIERNIKus CoPIERNIKus PLANET

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

35 zł 180 g

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

CRUMBLE & ŚLIWKA CRUMBLE & PLUM

maślanka, amaretto, pączek
buttermilk, amaretto, doughnut

31 zł 160 g

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

MILLE-FEUILLE & JABŁKO MILLE-FEUILLE & APPLE

biała czekolada, trawa żubrowa, pigwa
white chocolate, bison grass, quince

33 zł 160 g

alergeny allergens:
1, 3, 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%