PRZYSTAWKI — STARTERS

Tatar dworski | 150 g — **59 zł**
comber z jelenia | grzyby leśne | kurki marynowane | szalotka
ogórki konserwowe | majonez sosnowy | żółtko przepiórcze
3, 10

Manor-style venison tartare
saddle of venison | wild mushrooms | pickled chanterelles | shallot
pickled cucumbers pine | mayonnaise | quail egg yolk

Tatar wołowy | 150 g — **52 zł**
polędwica wołowa | szalotka | grzyby leśne | korniszonki
żel z żółtka | majonez truflowy
3, 10

Beef tartare
beef tenderloin | shallot | wild mushrooms | cornichons
egg yolk gel | truffle mayonnaise

Grawlaks z łososia | 150 g — **45 zł**
pumpernikel | jabłko kompresowane | koper włoski | grawlaks
1, 4

Salmon gravlax
pumpernickel | compressed apple | fennel | gravlax

Rydze smażone na maśle | 150 g — **42 zł**
szalotka | pietruszka | chleb rustykalny
1, 7

Saffron milk caps fried in butter
shallot | parsley | rustic bread

ZUPY — SOUPS

Krem borowikowy | 300 g — **38 zł**
chipsy z topinamburu | oliwa sosnowa
7, 9

Porcini cream soup
Jerusalem artichoke chips | pine oil

Rosół dworski | 320 g — **35 zł**
pierożki w stylu włoskim z dziczyzną | marchew | pietruszka
1, 3, 9

Manor-style consommé
Italian-style game dumplings | carrot | parsley

Żur prezydencki | 350 g — **33 zł**
ziemniak | kiełbasa | jajko gotowane
1, 3, 7, 9, 10

President's sour rye soup (żurek)
potato | sausage | boiled egg

DANIA GŁÓWNE — MAIN COURSES

Polędwica a la Rossini | 340 g — **154 zł**
moskol oscypkowy | szpinak podduszony | polędwica wołowa — 1, 3, 7, 9
trufla | sos porto

Beef tenderloin à la Rossini
oscypek moskol (highland flatbread with smoked sheep's cheese)
lightly sautéed spinach | beef tenderloin | truffle | port sauce

Stek z rostbefu | 420 g — **146 zł**
rostbef dojrzewający | ziemniaki opalane | warzywa z grilla | sos serowy lub porto — 7, 9

Sirloin steak
dry-aged sirloin | charred potatoes | grilled vegetables | cheese or port sauce

Gicz jagnięca | 420 g — **72 zł**
polenta kremowa | jarmuż | orzechy prażone — 1, 3, 7, 8

Lamb shank
creamy polenta | kale | roasted nuts

Stek z łososia | 400 g — **60 zł**
łosoś atlantycki | szpinak duszony | ziemniaki opalane | sos szafranowy — 4, 7

Salmon steak
Atlantic salmon | braised spinach | charred potatoes | saffron sauce

Schab z kością z młodego prosiaka | 370 g — **54 zł**
puree musztardowe | zielone warzywa — 7, 10

Bone-in pork loin from young piglet
mustard purée | green vegetables

Kurczak supreme | 370 g — **48 zł**
kuskus perłowy | pesto pietruszkowe | palony kalafior — 1, 3, 7, 10
dziki brokuł z grilla | sos serowy

Chicken supreme
pearl couscous | parsley pesto | charred cauliflower
grilled wild broccoli | cheese sauce

SAŁATKI — SALADS

Sałata Caesar | 270 g — **45 zł**
sałata rzymska | pomidorki koktajlowe | ogórek świeży | sos Caesar — 1, 3, 4, 6, 7, 10
filet z kurczaka | grzanki | ser Grana Padano

Caesar salad
romaine lettuce | cherry tomatoes | fresh cucumber | Caesar dressing
chicken breast fillet | croutons | Grana Padano cheese

Sałata z kozim serem | 270 g — **43 zł**
mix sałat | pomidorki koktajlowe | zapieczony ser kozi | vinaigrette malinowy — 7, 10

Goat cheese salad
mixed leaves | cherry tomatoes | baked goat cheese | raspberry vinaigrette

PIEROGI I MAKARONY — DUMPLINGS & PASTA

Pappardelle z borowikami | 300 g — **54 zł**
sos kremowy | pietruszka — 1, 3, 7

Pappardelle with porcini
cream sauce | parsley

Tagliatelle z łososiem | 320 g — **52 zł**
łosoś atlantycki | szpinak | czosnek | orzechy prażone — 1, 3, 4

Tagliatelle with salmon
Atlantic salmon | spinach | garlic | roasted nuts

Pierogi z dziczyzną | 350 g — **47 zł**
omasta | prażone orzechy | oliwa sosnowa — 1, 3, 8

Venison dumplings (pierogi)
crispy bacon and onion topping (omasta) | roasted nuts | pine oil

Pierogi z dynią | 300 g — **39 zł**
pieczona dynia | ser | sos kremowy — 1, 3, 7

Pumpkin dumplings (pierogi)
roasted pumpkin | cheese | cream sauce

DESERY — DESSERTS

Szarlotka wg receptury Magdy Gessler | 230 g — **39 zł**
szarlotka | cukier puder | lody waniliowe — 1, 3, 7

Magda Gessler's apple pie
apple pie | powdered sugar | vanilla ice cream

Sernik baskijski | 220 g — **36 zł**
sernik | owoce sezonowe — 1, 3, 7

Basque cheesecake
cheesecake | seasonal fruit

Mus czekoladowy| 320 g — **35 zł**
mus z białej czekolady | ziemia jadalna | owoce sezonowe — 7

White chocolate mousse
white chocolate mousse | edible soil | seasonal fruit

NAPOJE CIEPŁE — HOT DRINKS

Herbaty liściaste | 300 ml — **18 zł**
Czarne Assam | Earl Grey | Black Tropical
Zielone Green Sencha | Jasmine blossom | Oriental Sencha
Tea
Black Assam | Earl Grey | Black Tropical
Green Green Sencha | Jasmine blossom | Oriental Sencha

Napary | 300 ml — **20 zł**
Różany / Rooibos / Pomarańczowy / Truskawka z mango / Miętowy
Herbal infusions
Rose / Rooibos / Orange / Strawberry with mango / Peppermint

Kawy
Coffee

Espresso | 25ml	**10 zł**
Espresso Doppio | 50ml	**14 zł**
Caffe Crème | 120ml	**14 zł**
Americano | 120ml	**14 zł**
Cappuccino | 140ml	**16 zł**
Caffe Latte | 140ml	**16 zł**
Latte Macchiato | 110ml	**16 zł**
Latte Macchiato z syropem | 180ml	**17 zł**
Mochaccino | 140ml	**17 zł**
Korzenne cappuccino Spiced cappuccino	**18 zł**

Soki | 200 ml — **10 zł**
pomarańcza | jabłko
Juice
orange | apple

Sok ze świeżych owoców lub warzyw | 200 ml — **18 zł**
Fresh Juice

Energy Drink | 250 ml — **18 zł**

Pepsi, 7UP, Mirinda, Schweppes Tonic | 200 ml — **10 zł**

Woda mineralna Cisowianka | 300 ml — **9 zł**
Water still and sparkling Cisowianka

Woda mineralna Cisowianka | 700 ml — **19 zł**
Water still and sparkling Cisowianka

ALERGENY — ALLERGENS

1. Zboża zawierające gluten | 2. Skorupiaki | 3. Jaja | 4. Ryby | 5. Orzeszki ziemne 6. Soja | 7. Mleko i pochodne | 8. Orzechy | 9. Seler | 10. Gorczyca | 11. Nasiona sezamu | 12. Dwutlenek siarki | 13. Łubin | 14. Mięczaki
1. Cereals containing gluten | 2.Crustaceans | 3.Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soy 7. Milk | 8. Nuts | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12. Sulphur dioxide 13. Lupine | 14. Molluscs