

Przystawki

Tatar wołowy z ogórkiem małosolnym, żółtkiem i oliwą lubczykową, podawany z chrupiącym czipsem ziemniaczanym, pieczywem i masłem. <i>Do wyboru: wersja z mięsem jelenia - 67 PLN</i>		57 PLN
Smażone rybki w złocistej panierce – lekkie i chrupiące. A do nich salsa z pieczonej papryki, grillowana cytryna i majonez aioli.		42 PLN
Grillowana sałata rzymska , która zaskakuje prostotą. Ze śmietaną, jajkiem i oliwą lubczykową.		36 PLN
Klasyczna galaretka wieprzowa . Z octem, ogórkiem małosolnym i cytryną, podawana z pieczywem i masłem.		42 PLN

Zupy

Bulion , przy którym zwalnia się tempo. Aromatyczny, z domowymi pierożkami z farszem mięsnym i świeżymi nowalijkami.		37 PLN
Krem szcypiorkowy – wiosna w zupie. Ciepła, lekko kwaskowa baza z maślanek i szcypiorku, z chrupiącym kromkiem ziemniaczanym i rzodkiewką.		34 PLN

Dania główne

Schab z kością – smażony na smalcu. Z aksamitnym purée ziemniaczanym i mizerią z trzech rodzajów ogórków: małosolnego, kiszzonego i gruntowego.		86 PLN
Żeberko wieprzowe duszone do kruchości w sosie myśliwskim. Z pieczonym ziemniakiem i sałatką szwedzką.		76 PLN
Perliczka ze smardzami faszerowanymi grzybami. Podawana z gołąbkami nadziewanymi trzema kaszami, sosem suprême i purée z selera.		86 PLN
Delikatne udko z królika z kapustą w śmietanie, młodymi ziemniakami i koperkiem.		78 PLN
Łopatką z dzika , do tego kluski lane z czarnym czosnkiem, sos chrzanowy i świeże nowalijki.		82 PLN
Filet z pstrąga z potrawką ziemniaczano-porową, sosem mulowym i chrupiącą kalarepą.		84 PLN
Leniwe takie jak powinny być: puszyste i sycące. Z pianką z trawy żubrowej, jabłkiem i florentynką.		46 PLN
Stek z grillowanej kapusty , z sosem chimichurri, purée ziemniaczanym i skropioną olejem chipotle kruszonką.		50 PLN
Chrupiące frytki bez kompromisów. Z sosem guacamole, majonezem chipotle i aioli.		28 PLN
Hot dog z kiełbaską wołowo-wieprzową w wypieczonym na miejscu pieczywie. Z sałatką lodową, relishem ogórkowym, pomidorem, musztardą i ketchupem, podawany z frytkami i sałatką colesław.		54 PLN

Desery

Kruchy ptyś z rabarbarem i białą czekoladą – pierwszy rabarbar sezonu, zanim zdąży zniknąć. Z kremem budyniowo-śmietankowym diplomate.

   **34 PLN**

Rolada biszkoptowa z morelą i kremem mascarpone z nutą wanilii.
Lekka i świeża niczym wiosna. Z sorbetem morelowym.

   **34 PLN**

Dla dzieci

Domowy rosół drobiowy z ręcznie robionym makaronem.

   **20 PLN**

Delikatne pulpeciki wieprzowo-wołowe w sosie pomidorowym z makaronem.

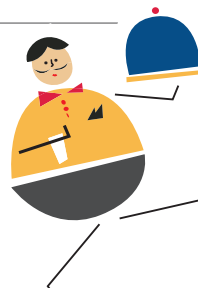
  **34 PLN**

Chrupiące nuggetsy z indyka ze złocistymi frytkami i surówką z marchewki.

  **34 PLN**

Lody z beżą (wybór smaków) - lekkie i orzeźwiające

  **24 PLN**



Pizza

Margherita

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, świeża bazylija

44 PLN

Cotto & Funghi

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki w zielonej oliwie

52 PLN

Picante

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami picante, ostre papryczki, rukola

56 PLN

,Nduja

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami picante, ,nduja, burrata, miód

64 PLN

Milano

mozzarella fior di latte, mascarpone, salami Milano, konfitura cebulowa, rukola

54 PLN

Parma

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma, grana padano, suszone pomidory

58 PLN

Buratta

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, burrata, suszone pomidory, prażone orzeszki pini, krem balsamiczne, rukola





60 PLN

 gluten  mleko  jaja  ryby  mięczaki  gorczyca  seler  wege



Drodzy Goście, informujemy, że od 4 osób naliczany jest serwis w wysokości 12.5% rachunku.



Starters

Beef tartare with half-sour cucumber, egg yolk, and lovage oil. Served with a crispy potato chip, bread, and butter. Optional: Venison version - 67 PLN		57 PLN
Golden-battered small fish – light and crispy. Served with roasted pepper salsa, grilled lemon, and aioli.		42 PLN
Surprisingly simple grilled romaine heart with sour cream, egg, and lovage oil.		36 PLN
Traditional pork jelly served with vinegar, half-sour cucumber, lemon, bread, and butter.		42 PLN

Soups

Rich, aromatic broth served with homemade meat-filled dumplings and fresh spring greens.		37 PLN
Spring in a bowl. A warm, slightly tangy base of buttermilk and chives, served with a crispy potato croquette and radish.		34 PLN

Main Courses

Lard-fried pork loin served with velvety mashed potatoes and a „mizeria” salad featuring three types of cucumbers: half-sour, pickled, and fresh.		86 PLN
Tender, fall-off-the-bone pork rib in hunter’s sauce (sos myśliwski). Served with a baked potato and Swedish cucumber salad.		76 PLN
Guinea fowl accompanied by mushroom-stuffed morels. Served with a traditional cabbage roll (gołąbek) filled with a three-grain blend, sauce suprême, and celery purée.		86 PLN
Delicate rabbit leg served with creamed cabbage, baby potatoes, and fresh dill.		78 PLN
Wild boar shoulder served with black garlic drop noodles (kluski lane), horseradish sauce, and fresh spring vegetables.		82 PLN
Trout fillet with a potato-leek ragoût, mussel sauce, and crunchy kohlrabi.		84 PLN
„Leniwe” Dumplings. The way they should be: fluffy and satisfying. Served with bison grass foam, apple, and a Florentine lace cookie.		46 PLN
Grilled cabbage steak with chimichurri sauce, mashed potatoes, and a chipotle oil-infused crumble.		50 PLN
Uncompromisingly crispy fries served with guacamole, chipotle mayo, and aioli.		28 PLN
Homemade bun with a beef-and-pork sausage. Topped with iceberg lettuce, cucumber relish, tomato, mustard, and ketchup. Served with fries and coleslaw.		54 PLN

Desserts

Rhubarb & White Chocolate puff pastry. Puff pastry with the first rhubarb of the season – catch it before it's gone. Served with a smooth custard-cream „diplomate.”

   **34 PLN**

Apricot Sponge Roll. Light and fresh as spring. Sponge cake roll with apricots and vanilla-infused mascarpone cream. Served with apricot sorbet.

   **34 PLN**

For Kids



Homemade Chicken Soup Traditional poultry broth served with handmade noodles.

   **20 PLN**

Tender pork and beef meatballs in a mild tomato sauce, served with pasta.

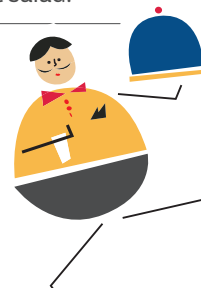
  **34 PLN**

Turkey Nuggets Crispy turkey nuggets served with golden fries and a fresh carrot salad.

  **34 PLN**

Ice cream with meringue (selection of flavors) - light and refreshing

  **24 PLN**



Pizza

Margherita

tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil

44 PLN

Cotto & Funghi

tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms in herb oil

52 PLN

Picante

tomato sauce, mozzarella fior di latte, salami picante, hot peppers, arugula

56 PLN

,Nduja

tomato sauce, mozzarella fior di latte, salami picante, 'nduja, burrata, honey

64 PLN

Milano

mozzarella fior di latte, mascarpone, salami Milano, onion jam, arugula

54 PLN

Parma

tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma, Grana Padano, sun-dried tomatoes

58 PLN

Buratta

tomato sauce, mozzarella fior di latte, burrata, sun-dried tomatoes, toasted pine nuts, balsamic glaze, arugula

60 PLN

 gluten  milk  eggs  fish  shellfish  mustard  celery  vege

Dear Guests, we would like to inform you that for groups of 4 or more people, a service fee of 12.5% of the bill is charged.

