

Przystawki

Tatar wołowy z ogórkiem małosolnym, żółtkiem i oliwą lubczykową, podawany z chrupiącym czipsem ziemniaczanym, pieczywem i masłem.

Do wyboru: wersja z mięsem jelenia - 67 PLN

 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 i farszem mięsnym i świeżymi nowalijkami.

 37 PLN

Krem szczypiorkowy – wiosna w zupie. Ciepła, lekko kwaskowa baza z maślanek i szczypiorku, 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 w glazurze BBQ.

 85 PLN

Perliczka ze smardzami faszerowanymi grzybami. Podawana z gołąbkami nadziewanym trzema kaszami, sosem suprême i purée z selera.

 86 PLN

Delikatne udko z królika z kapustą w śmietanie, młodymi ziemniakami i koperkiem.

 78 PLN

Łopatka 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, relisem ogórkowym, pomidorem, musztardą i ketchupem, podawany z frytkami i sałatką colesław.

 54 PLN

Dodatki do wyboru

Pieczone młode ziemniaki z koperkiem		16 PLN
Purée ziemniaczane z chrupiącą posypką z boczku		16 PLN
Szparagi smażone na maśle z pikantną kruszonką	 	22 PLN
Sałatka szwedzka		10 PLN

Desery

Kruchy ptyś z rabarbarem i białą czekoladą – pierwszy rabarbar sezonu, zanim zdąży zniknąć. Z kremem budyniowo-śmietankowym i diplomate.	  	34 PLN
Rolada biszkoptowa z morelą i kremem mascarpone z nutą wanilii. Lekka i świeża niczym wiosna. Z sorbetem morelowym.	  	34 PLN










Lody

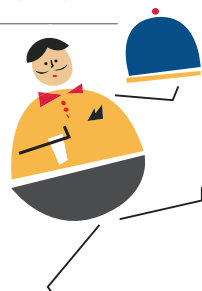
Sezonowe smaki z najlepszych składników dla małych i dużych smakoszy!
Do wyboru lody rzemieślnicze na bazie prawdziwej śmietany oraz wegańskie sorbety ze świeżych sezonowych owoców. Każda porcja to prawdziwy smak dzieciństwa.

Oferujemy 6 różnych smaków, które zmieniamy na bieżąco w zależności od dostępności najświeższych, sezonowych owoców. Każdy smak to unikalne połączenie tradycyjnego rzemiosła z naturalnymi składnikami najwyższej jakości.

Lody rzemieślnicze (duża porcja) 150g	37 PLN
Lody rzemieślnicze (mała porcja) 100g	27 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 bezą (wybór smaków) - lekkie i orzeźwiające	 	24 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
Pork ribs with BBQ glaze.		85 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

Optional extras

Roasted early potatoes with dill		16 PLN
Mashed potatoes with a crispy bacon topping		16 PLN
Butter-sautéed asparagus with a savory crumble topping	 	22 PLN
Swedish salad		10 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

Ice Cream

Seasonal flavors made from the finest ingredients for little and big food lovers!










Choose from artisanal ice cream made with real cream or vegan sorbets made from fresh seasonal fruits.

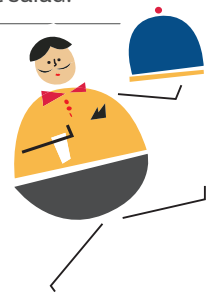
Every serving is a true taste of childhood. We offer 6 different flavors that we change regularly depending on the availability of the freshest, seasonal fruits.

Each flavor is a unique combination of traditional craftsmanship with the highest quality natural ingredients.

Artisanal ice cream (large portion) 150g		37 PLN
Artisanal ice cream (small portion) 100g		27 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



 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.

