

Przystawki

Drobno siekany tatar wołowy , ogórek konserwowy, świeży szczypiorek i musztarda francuska. Do tego masło i chrupiące pieczywo wypiekane na miejscu.	60 PLN
Wędzony łosoś z gęstym jogurtem greckim i kumkwatem marynowanym w korzennym syropie pięciu smaków. Na wierzchu świeże mikrozioła.	50 PLN
Cienkie plastry półgęska z musztardą śliwkową , domowymi piklami z czerwonej kapusty i cebuli oraz chrupiącą granolą.	50 PLN
Grzyby w delikatnej tempurze z domowym sosem tatarskim.	 40 PLN
Plastry tuńczyka , soczysta sałatka z ananasa i ostrego jalapeño, cytrusowy dressing z yuzu, miodu i oliwy.	50 PLN
Trzy krewetki królewskie w maślanej emulsji z białym winem , z pikantną kiełbasą 'nduja i świeżą natką pietruszki. Pieczywo do sosu.	49 PLN

Zupy

Esencjonalny, długo gotowany rosół , ręcznie robione pierożki z mięsem i makaron warzywny.	37 PLN
Rozgrzewająca pomidorowa z soczewicą i ciecierzycą , w bliskowschodnim stylu.	 30 PLN
Gładki krem z ziemniaków z chrupiącym jarmużem . Do wyboru z łososiem lub chorizo.	35 PLN

Dodatki do wyboru

Kremowe purée ziemniaczane	15 PLN
Ziemniaki pieczone z chrupiącą skórką	15 PLN
Buraczki na ciepło	15 PLN
Ziemniaki z gzikiem	20 PLN
Frytki z parmezanem i czosnkowym aioli	20 PLN
Grzanka cebulowa z zapiekany serem	20 PLN
Miks chrupiących sałat z sosem winegret	15 PLN



Dania główne

Soczysty schab ibérico w złocistej panierce , purée ziemniaczane i sos truflowy na śmietanie, płatki trufli, cebula, boczek i sos Worcestershire.	86 PLN
Wolno pieczone żeberko w gęstym sosie BBQ . Kapusta na dwa sposoby: jako gładkie purée i kiszona.	76 PLN
Pstrąg na sałatce inspirowanej tabbouleh : kuskus, czarna soczewica, świeża natka pietruszki, oliwki i słodka gruszka. Do tego szafran i maślany sos holenderski.	85 PLN
Dorada na palonym maśle , słodkie purée z batatów i sos holenderski.	85 PLN
Udko z kaczki konfitowane w korzennym sosie piernikowym , szpece i buraczki na ciepło.	76 PLN
Miękkie kopytka w kremowym sosie grzybowym , z podsmażanym bocznikiem królewskim.	 45 PLN
Szarpane mięso z wolno pieczonych żeberek w sosie BBQ , w pieczywie z domowymi piklami. Obok chrupiące frytki.	55 PLN
Soczysty polik wołowy w sosie własnym z musztardą francuską . Kremowe purée ziemniaczane, brokuł bimi i chipsy z warzyw korzeniowych.	85 PLN
Domowe leniwe z konfiturą śliwkową , śmietaną cynamonową i chrupiącą kruszonką piernikową.	 45 PLN

Desery

Ciasto dnia z owocami sezonowymi	25 PLN
Domowy jabłecznik z kaszą manną : wilgotny i słodko-kwaśny	25 PLN
Pachnąca cynamonem drożdżówka , wypiekana na Farmie Bii z samego rana	25 PLN

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



Starters

Finely chopped beef tartare , pickled cucumber, fresh chives, and French mustard. Served with butter and crispy bread baked on-site.	60 PLN
Smoked salmon with thick Greek yogurt and kumquats marinated in a spicy five-flavor syrup. Topped with fresh microgreens.	50 PLN
Thin slices of half-goose with plum mustard, homemade red cabbage and onion pickles, and crunchy granola.	50 PLN
Mushrooms in a light tempura batter with homemade tartar sauce.	 40 PLN
Slices of tuna , a juicy salad of pineapple and spicy jalapeño, and a citrusy dressing made with yuzu, honey, and olive oil.	50 PLN
Three king shrimp in a buttery white wine emulsion , served with spicy 'nduja sausage and fresh parsley. Bread for dipping.	49 PLN

Soups

A rich, slow-simmered chicken broth with handmade meat dumplings and thin vegetable noodles.	37 PLN
A warming tomato soup with lentils and chickpeas , Middle Eastern-style.	 30 PLN
Silky potato cream soup with crispy kale . Served with a choice of salmon or chorizo.	35 PLN

Optional extras

Creamy mashed potatoes	15 PLN
Roasted potatoes with a crispy skin	15 PLN
Warm beets	15 PLN
Potatoes with gzik	20 PLN
French fries with Parmesan and garlic aioli	20 PLN
Onion toast with melted cheese	20 PLN
Mixed crisp lettuce with vinaigrette	15 PLN



Main courses

Juicy Iberian pork loin in a golden breading , served with mashed potatoes and a truffle sauce made with cream, topped with truffle slices, onions, bacon, and Worcestershire sauce.	86 PLN
Slow-roasted short ribs in a rich BBQ sauce. Cabbage two ways: smooth redcabbage purée and tangy red cabbage.	76 PLN
Trout on a tabbouleh-inspired salad: couscous, black lentils, fresh parsley, olives, and sweet pear. Served with saffron and a buttery hollandaise sauce.	85 PLN
Sea bream with browned butter , sweet sweet potato purée, and hollandaise sauce.	85 PLN
Duck leg confit in a spicy gingerbread sauce , spaetzle, and warm beets.	76 PLN
Tender potato dumplings in a creamy mushroom sauce, with sautéed king oyster mushrooms.	 45 PLN
Pulled meat from slow-roasted ribs in BBQ sauce , served in a bun with homemade pickles. Served with crispy fries.	55 PLN
Juicy beef cheek in its own juices with French mustard. Creamy mashed potatoes, bimi broccoli, and crispy root vegetable chips.	85 PLN
Homemade “leniwe” with plum jam , cinnamon cream, and a crispy gingerbread crumble.	 45 PLN

Desserts

Cake of the day with seasonal fruit	25 PLN
Homemade apple cake with semolina: moist and slightly tart	25 PLN
Cinnamon-scented yeast bun , baked fresh every morning at Bii Farm	25 PLN

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.

