



LATO

ZUPY

Szczaw / jajko w lubczyku / śmietana / żółtko / ziemniaki 

37 PLN

Krem ze szczawiu zebranego w hotelowym ogrodzie podany z jajkiem macerowanym w lubczyku, śmietaną z gospodarstwa Swędowskich oraz chipsami ziemniaczanymi ze startym żółtkiem 350g

Lubczyk / rosół / bażant / natka / marchew paryska

37 PLN

Klasyczny rosół gotowany na wielu gatunkach mięs, podany z mięsem z bażanta, ręcznie robionym makaronem, marchewką paryską oraz świeżym lubczykiem i natką pietruszki 350g

LATO

DANIA GŁÓWNE

Estragon / jesiotr / raki / zielone winogrono

108 PLN

Filet z samicy jesiotra podany z sosem z jeziornych raków, sałatką z winogron i selera naciowego oraz estragonowym krokiem ziemniaczanym / 140/390g

Kawior Antonius **** 30g 319 pln

Kawior Antonius ***** 30g 429 pln

Melacce Montecucco Vermentino Włochy / Toskania / Montecucco DOC / Vermentino / 14 % 10 cl 36 pln

Koper / sandacz / fasolka zielona / romanesco

89 PLN

Smażony filet z sandacza podany z emulsją koperkową, chrupiącą zieloną fasolką, kalafiozem romanesco oraz puree ziemniaczanym z palonym masłem 180/450g

Pecorino Tombacco Włochy / Abruzja / IGT Terre di Chieti / Pecorino / 13,5% 10cl 25pln

Tymianek / polędwica wołowa / młode ziemniaki / młoda kapusta

159 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z tymiarkowym demi-glace, młodymi ziemniakami oraz sałatką coleslaw z młodej kapusty 200/450g

Luigi Bosca Malbec / Argentyna / Mendoza / Mendoza / Malbec / 14% 10cl 39pln

Rozmaryn / jagnięcina / agrest / szpinak / cykoria

115 PLN

Biodrówka jagnięca podana ze szpinakowymi pierożkami, konfiturą z agrestu, sałatką z cykorii w cytrusach oraz rozmarynowym demi-glace 190/440g

Villebois Pinot Noir Francja / Dolina Loary / Vin du France / Pinot noir / 13% 10cl 31pln

Mięta / królik / rzodkiew / pak choi / marchew

87 PLN

Duszony w białym winie królik podany z puree z groszku z mięta, karmelizowaną młoda marchewką, sałatką z pak choi oraz rzodkiewką 230/470g

Melacce Montecucco Vermentino Włochy / Toskania / Montecucco DOC / Vermentino / 14 % 10 cl 36 pln

Szałwia / kaczka / dziki brokuł / kluski / śliwka

87 PLN

Konfitowane udko z kaczki podane z kiszonym i smażonym dzikim brokułem, kluskami w sosie szalwiowym oraz grillowaną śliwką 180/420g

Villebois Pinot Noir Francja / Dolina Loary / Vin du France / Pinot noir / 13% 10cl 31pln

LATO

KUCHNIA *roślinna*

Mięta / arbuz / ser owczy / porzeczka  

48 PLN

Kompresowany arbuz z miętą podany z solonym serem owczym oraz redukcją z czarnej porzeczki
350g

Marlborough Sun Bubbles / Nowa Zelandia / Marlborough / Sauvignon Blanc / 12,5 % 10 cl 34pln

Polne zioła / ser podpuszczkowy / sałaty / warzywa  

57 PLN

Salatka z autorskim sosem vinaigrette podana z serem podpuszczkowym z lokalnej serowni
Swędrowscy z polnymi ziołami oraz świeżymi warzywami 420g

Kaltern Sauvignon Blanc / Włochy / Górna Adyga DOC Alto Adige - Südtirol / Sauvignon Blanc 13% 10cl 33pln

Szałwia / szpinak / agrest / cykoria 

58 PLN

Pierożki ze szpinakiem i ricottą podane w sosie szalwiowym z konfiturą z agrestu oraz sałatką z
cykorii w dressingu cytrusowym 280g

Melacce Montecucco Vermentino Włochy / Toskania / Montecucco DOC / Vermentino / 14 % 10 cl 36 pln



LATO

DESERY

Czarny bez / sernik / owoce



42 PLN

Sernik w stylu nowojorskim obłany białą czekoladą, podany z kremem z owoców czarnego bzu oraz sezonowymi owocami | 250g

Wanilia / fondant / czarna porzeczka

44 PLN

Czekoladowy fondant na ciepło podany z sosem waniliowym oraz konfiturą z czarnej porzeczki | 220g

Werbena / crème brûlée / migdały



38 PLN

Klasyczne crème brûlée z werbeną cytrynową, podane z kruszonką migdałową oraz puree z pieczonych pomarańczy | 150ml





SUMMER

APPETIZERS

Juniper / beef tenderloin / flower butter / chanterelles 

65 PLN

Hand-cut beef tenderloin tartare with juniper berry mayonnaise, pickled chanterelles, flower butter and artisan bread. 90/240g

Joseph Drouhin Les Crays Mâcon-Lugny AOC Francja / Burgundia / AOC Mâcon-Lugny / Chardonnay / 13% 10cl 37 pln

Horseradish / trout / curd cheese / cucumber 

52 PLN

Cold-smoked trout tartare from Zielenica wrapped in herb-infused curd cheese from the local Jasiurkowski dairy, served with buttermilk vinaigrette, compressed cucumber and fresh horseradish. 90/260g

Marlborough Sun Bubbles / Nowa Zelandia / Marlborough / Sauvignon Blanc / 12,5 % 10 cl 34pln

Basil / tomatoes / burrata / blackcurrant

59 PLN

Breaded burrata served with tomato jam, basil and jalapeño mayonnaise, basil marshmallow and blackcurrant reduction. 125/350g

Peter & Peter Riesling Feinherb / Niemcy / Mozela / Qualitätswein Mosel / Riesling / 11% 10cl 26pln

Pine / venison tenderloin / cherry / smoked salt 

79 PLN

Venison tenderloin carpaccio served with lightly cured cherry, spring pine gel, regional "Grześ" cheese and Maldon smoked salt. 100/210g

Villebois Pinot Noir Francja / Dolina Loary / Vin du France / Pinot noir / 13% 10cl 31pln





SUMMER

SOUPS

Sorrel / lovage egg / cream / egg yolk / potatoes 

37 PLN

Cream of sorrel harvested from the hotel garden, served with a lovage-marinated egg, cream from the Swędowsky farm and potato crisps topped with grated egg yolk. 350g

Lovage / broth / pheasant / parsley / parisienne carrots

37 PLN

Traditional broth prepared from various meats, served with pheasant meat, handmade noodles, Parisienne carrots, fresh lovage and parsley. 350g



SUMMER

MAIN COURSES

Tarragon / sturgeon / crayfish / green grapes

108 PLN

Female sturgeon fillet served with lake crayfish sauce, grape and celery salad, and a tarragon potato croquette. / 140/390g

*Antonius Caviar **** 30g 319 pln*

*Antonius Caviar ***** 30g 429 pln*

Melacce Montecucco Vermentino Włochy / Toskania / Montecucco DOC / Vermentino / 14 % 10 cl 36 pln

Dill / pike-perch / green beans / romanesco

89 PLN

Pan-fried pike-perch fillet served with dill emulsion, crispy green beans, Romanesco cauliflower and potato purée with browned butter. 180/450g

Pecorino Tombacco Włochy / Abruzja / IGT Terre di Chieti / Pecorino / 13,5% 10cl 25pln

Thyme / beef tenderloin / new potatoes / young cabbage



159 PLN

Beef tenderloin steak served with thyme demi-glace, new potatoes and young cabbage slaw. 200/450g

Luigi Bosca Malbec / Argentyna / Mendoza / Mendoza / Malbec / 14% 10cl 39pln

Rosemary / lamb / gooseberry / spinach / chicory

115 PLN

Lamb rump served with spinach dumplings, gooseberry compote, chicory salad with citrus dressing and rosemary demi-glace. 190/440g

Villebois Pinot Noir Francja / Dolina Loary / Vin du France / Pinot noir / 13% 10cl 31pln

Mint / rabbit / radish / pak choi / carrot



87 PLN

Rabbit braised in white wine, served with mint pea purée, caramelised young carrots, pak choi salad and radish. 230/470g

Melacce Montecucco Vermentino Włochy / Toskania / Montecucco DOC / Vermentino / 14 % 10 cl 36 pln

Sage / duck / wild broccoli / dumplings / plum

87 PLN

Confit duck leg served with pickled and pan-fried wild broccoli, dumplings in sage sauce and grilled plum. 180/420g

Villebois Pinot Noir Francja / Dolina Loary / Vin du France / Pinot noir / 13% 10cl 31pln



SUMMER

plant CUISINE

Mint / watermelon / sheep's cheese / blackcurrant  

48 PLN

Compressed watermelon with mint, served with salted sheep's cheese and blackcurrant reduction.

350g

Marlborough Sun Bubbles / Nowa Zelandia / Marlborough / Sauvignon Blanc / 12,5 % 10 cl 34pln

Foraged herbs / farmhouse cheese / lettuces / vegetables  

57 PLN

Fresh salad with house vinaigrette, cheese from the local Swędrowscy cheese dairy, wild herbs, and seasonal vegetables. 420g

Kaltern Sauvignon Blanc / Włochy / Górna Adyga DOC Alto Adige - Südtirol / Sauvignon Blanc 13% 10cl 33pln

Sage / spinach / gooseberry / chicory 

58 PLN

Spinach and ricotta dumplings served in sage sauce with gooseberry compote and chicory salad with citrus dressing. 280g

Melacce Montecucco Vermentino Włochy / Toskania / Montecucco DOC / Vermentino / 14 % 10 cl 36 pln





SUMMER

DESSERTS

Elderberry / cheesecake / fruit 

42 PLN

New York-style cheesecake coated in white chocolate, served with elderberry cream and seasonal fruits. 250g

Vanilla / fondant / blackcurrant

44 PLN

Warm chocolate fondant served with vanilla sauce and blackcurrant preserve. 220g

Verbena / crème brûlée / almonds 

38 PLN

Classic lemon verbenas crème brûlée served with almond crumble and roasted orange purée. 150ml

