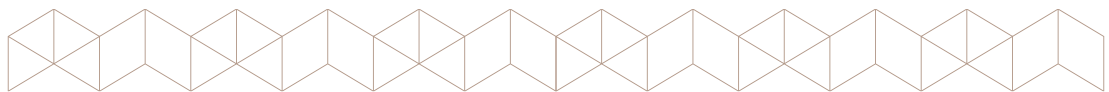
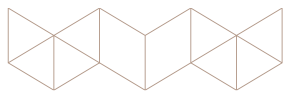


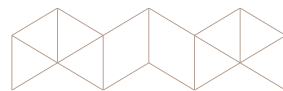
MENU

à la carte





PRZYSTAWKI STARTERS



Łosoś wędzony *Smoked salmon*

szpinak, mascarpone, estragon, por, dressing cytrynowy
spinach, mascarpone, tarragon, leek, lemon dressing

1, 3, 4, 7

39 zł

Tatar z polędwicy wołowej *Beef tenderloin tartare*

borowik, szalotka, musztarda, ogórek, żółtko
boletus, shallot, mustard, cucumber, egg yolk

1, 3, 7, 10

59 zł

Plastry wędzonej kaczki *Slices of smoked duck*

purée kalafior, orzech, wiśnia, oliwa
cauliflower purée, walnut, cherry, olive oil

1, 3

36 zł

Pieczony batat *Baked sweet potato*

soczewica, pomidor, ogórek, parmezan, majonez chipotle
lentils, tomato, cucumber, parmesan, chipotle mayonnaise

7, 10

29 zł



ZUPY SOUPS



Bulion drobiowo-wołowy **Chicken and beef broth**

makaron, warzywa, oliwa pietruszkowa
pasta, vegetables, parsley oil

1, 3, 7, 9

25 zł

Żurek na maślanie **Sour rye soup with buttermilk**

ziemniak, biała kiełbasa, jajko, majeranek
potato, white sausage, egg, marjoram

1, 3, 7, 9

28 zł

Krem z kalarepy **Cream of kohlrabi**

soczewica, chili, chrust pszeny
lentils, chili, wheat germ

1, 7, 9

28 zł



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



Wołowina sous-vide

Sous-vide beef

purée parmezanowe, dziki brokuł, demi glace
parmesan purée, wild broccoli, demi glace

1, 7, 12

75 zł

Filet kurczaka

Chicken fillet

kuskus, mascarpone, szpinak, młoda marchew, szalotka
couscous, mascarpone, spinach, carrot, shallot

1, 7, 9

52 zł

Halibut pieczony

Baked Halibut

risotto z edamame, pietruszka, młoda marchew. sos szafranowy
risotto with edamame, parsley, young carrots. saffron sauce

7, 12

58 zł

Pieczona karkówka z dzika

Roasted wild boar neck

kopytka, młody burak, sos jałowcowy
dumplings, young beetroot, juniper sauce

1, 3, 7, 9

70 zł

Stek z polędwicy wołowej

Beef tenderloin steak

ziemniaki konfitowane z ziołami, kompozycja sałat
z sosem winegret, masło smakowe lub demi glace
*confit potatoes with herbs, salad mix
with vinaigrette dressing, flavored butter or demi glace*

7, 10, 12

162 zł

Pieczone udko kaczki

Roasted duck leg

kalafior romanesco, polenta, edamame, wiśnia, groszek
romanesco cauliflower, polenta, edamame, cherry, peas

7, 9

72 zł

Boczniak, grillowana polenta

Oyster mushroom, grilled polenta

groszek, parmezan, strączki soi, sos warzywny
peas, parmesan, soya beans, vegetable sauce

7

36 zł

Polędwiczka wieprzowa sous vide

Sous vide pork tenderloin

purée ziemniaczane, młody szpinak, gorgonzola
mashed potatoes, young spinach, gorgonzola

7

62 zł

Linguine aglio e olio z krewetkami

Linguine aglio e olio with shrimp

oliwa, pomidor, czosnek, chili, pietruszka, parmezan
olive oil, tomato, garlic, chili, parsley, parmesan

1, 2

64 zł



SALATKI SALADS



Sałatka Cezar *Cesar salad*

kurczak, grzanki, anchois, pomidor cherry, parmezan
chicken, croutons, anchovies, cherry tomato, parmesan

1, 3, 4, 7

43 zł

Selekcja sałat z warzywami i burratą *Selection of salads with vegetables and burrata*

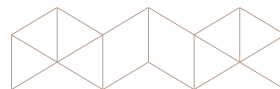
nowalijki, winegret, borówka, focaccia
spring vegetables, vinaigrette, blueberry, focaccia

1, 7, 10

42 zł



MENU DZIECIĘCE KIDS MENU



Zupa pomidorowa ze śmietaną

Tomato soup with cream

1, 7, 9

20 zł

Kotleciki drobiowe w panko

Chicken cutlets in panko

frytki, surówka z marchewki i jabłka

fries, carrot and apple salad

1, 3, 7

32 zł

Domowe pierogi z czekoladą i bananem

Homemade chocolate and banana dumplings

malinowe coulis, sablé, owoce sezonowe

raspberry coulis, sablé, seasonal fruits

1, 7, 10

42 zł

Makaron z sosem bolońskim

Pasta with Bolognese Sauce

rukola, parmezan

arugula, parmesan

1, 3, 7, 9

28 zł



DESERY DESSERTS



Beza **Meringue**

mascarpone, limonka, malina

mascarpone, lime, raspberry

1, 3, 7

29 zł

Pistacjowy crème brulee **Pistachio crème brulee**

wiśnia, mech, owoce sezonowe

cherry, moss, seasonal fruits

7, 8

33 zł

Selekcja lodów rzemieślniczych **Selection of artisan ice creams**

cygaretki, owoce sezonowe, nasturcja

cigarillo, seasonal fruits, nasturtium

7

29 zł

Ptyś **Cream puff**

mus czekoladowy z brandy, owoce sezonowe, żel malinowy

chocolate mousse with brandy, seasonal fruits, raspberry gel

1, 3, 8, 12

31 zł



– bez laktozy / lactose-free



– bez glutenu / gluten-free



– wegetariańskie / vegetarian