



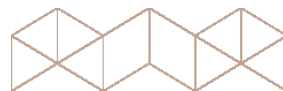
MENU

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

42 zł

Tatar z polędwicy wołowej *Beef tenderloin tartare*

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

1, 3, 7, 10

69 zł

Plastry wędzonej kaczki *Slices of smoked duck*

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

1, 3

39 zł

Pieczony batat *Baked sweet potato*

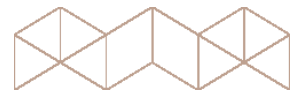
soczewica, pomidor, ogórek, parmezan, majonez chipotle
lentils, tomato, cucumber, parmesan, chipotle mayonnaise

7, 10

31 zł



ZUPY SOUPS



Bulion drobiowo-wołowy

Chicken and beef broth

makaron, warzywa, oliwa pietruszkowa

pasta, vegetables, parsley oil

1, 3, 7, 9

27 zł

Żurek na maślanie

Sour rye soup with buttermilk

ziemniak, biała kiełbasa, jajko, majeranek

potato, white sausage, egg, marjoram

1, 3, 7, 9

29 zł

Krem z kalarepy

Cream of kohlrabi

soczewica, chili, chrust pszenny

lentils, chili, wheat germ

1, 7, 9

29 zł



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



Wołowina sous-vide

Sous-vide beef

purée parmezanowe, fasolka szparagowa, jarmuż, demi glace
parmesan purée, green beans, kale, demi glace

1, 7, 12

87 zł

Filet kurczaka

Chicken fillet

kuskus, mascarpone, szpinak, karmelizowana marchew, szalotka
couscous, mascarpone, spinach, caramelized carrot, shallot

1, 7, 9

55 zł

Halibut pieczony

Baked Halibut

risotto z edamame, pietruszka, karmelizowana marchew. sos szafranowy
risotto with edamame, parsley, caramelized carrot. saffron sauce

7, 12

78 zł

Pieczona karkówka z dzika

Roasted wild boar neck

kopytka, burak w śmietanie, sos jałowcowy
dumplings, beetroot in cream, juniper sauce

1, 3, 7, 9

79 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

Rolada śląska

Silesian roulade

kluski, modra kapusta
dumplings, red cabbage

1, 3, 7, 9, 10

77 zł

Żeberko wieprzowe

Pork rib

frytki, sos BBQ, sałata rzymska
fries, BBQ sauce,omaine lettuce

3, 7, 10

77 zł

Linguine z krewetkami i rukolą

Linguine with shrimp and arugula

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

1, 2

69 zł

**Bocznik, grillowana polenta **

Oyster mushroom, grilled polenta

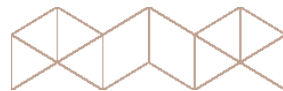
groszek, parmezan, strączki soi, sos warzywny
peas, parmesan, soya beans, vegetable sauce

7

43 zł



SALATKI SALADS



Sałatka Cezar *Cesar salad*

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

1, 3, 4, 7

52 zł

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

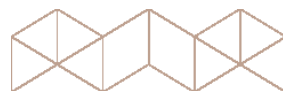
warzywa, winegret, borówka, focaccia
vegetables, vinaigrette, blueberry, focaccia

1, 7, 10

57 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

36 zł

Makaron z sosem bolońskim

Pasta with Bolognese Sauce

parmezan

parmesan

1, 3, 7, 9

28 zł



– bez laktozy / lactose-free



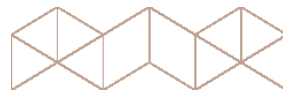
– bez glutenu / gluten-free



– wegetariańskie / vegetarian



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

3, 7, 8

35 zł

Duet lodów rzemieślniczych **Artisanal ice cream duo**

cygaretki, owoce sezonowe, nasturcja

cigarillo, seasonal fruits, nasturtium

7

33 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