

MENU

PRZYSTAWKI

	Selekcja serów 120g żurawina z naszej spiżarni / orzechy w miodzie / grissini	35,00 Zł
✓ ✕	Salatka z kozim serem i kuskusem 120g rukola / melon / owoce granatu / prażone ziarna słonecznika / vinegrette	43,00 Zł
	Salatka Cezar 120g grillowana pierś z kurczaka / sałata rzymska / płatki sera emiligrana / prażone orzeszki pinii szynka prosciutto / ziołowe grzanki	52,00 Zł
	Tatar z siekanej polędwicy wołowej 80g marynowane grzyby shimeji / majonez szczypiorkowy / musztarda francuska	58,00 Zł
	Plastry marynowanego tuńczyka w sosie ponzu 100g gazowany ogórek / nasiona chia w mleku kokosowym / avocado / sezam / bao	59,00 Zł

ZUPY

✓ ✕	Krem szczawiowy 250ml kremowe ziemniaki puree / siekane tofu / zioła ogrodowe	32,00 Zł
	Żurek kujawski 250ml podgrzybki / klopsiki z białej kiełbasy / świeży majeranek	38,00 Zł
	Zupa rakowa 250ml tartaletka grzybowa / rydze / pianka pomidorowa / oliwa koperkowa	43,00 Zł

DANIA GŁÓWNE

✓ ✕	Polenta kukurydziana 220g ragout grzybowe / czarna soczewica / tarta wegańska mozzarella / oliwa ziołowa	42,00 Zł
	Schab z kością w ziołowej panierce 220g kremowe ziemniaki puree / kapusta zasmażana z kminkiem / koper / puder z bekonu	52,00 Zł
✓	Makaron strozzapreti 280g sos pomidorowy / burrata / orzeszki pinii	53,00 Zł
	Rolada z kurczaka kukurydzianego 160g feta / szpinak / jus z pieczonych skrzydełek / fasola soi edamame / kruszone migdały / puree z selera	54,00 Zł
✕	Kark wieprzowy wolno gotowany w glazurze miodowo-musztardowej 180g zapiekanka ziemniaczana / pieczone buraczki / chrzan / nasturcja	55,00 Zł
✕	Grillowany fileć z dorady 160g risotto z selera / szczypiorek / brukselka / pianka grzybowa	82,00 Zł
✕	Stek z polędwicy wołowej 180g pieprzowy glace / oliwa ziołowa / ziemniaczana gratin / pieczone warzywa	149,00 Zł

DESERY

	Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną 120g lody / owoce sezonowe / bita śmietana	32,00 Zł
	Tiramisu 100g klasyczny włoski deser	29,00 Zł
	Crème brûlée 100g maślana kruszonka / lody truskawkowe / konfitura sezonowa	32,00 Zł

Podana gramatura dotyczy głównego składnika
Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają VAT.
Szczegółowa lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej.

MENU STARTETS

Cheese board 120g

cranberries jam from our pantry / nuts in honey / grissini

35,00 Zł



Goat cheese and couscous salad 120g

rocket / melon / pomegranate / roasted sunflower seeds / vinaigrette

43,00 Zł

Caesar salad 120g

grilled chicken breast / romaine lettuce / emiligrana cheese / pine nuts / serrano ham / herbal croutons

52,00 Zł

Chopped beef tenderloin tartare 80g

pickled shimeji mushrooms / chive mayonnaise / French mustard

58,00 Zł

Marinated tuna slices in ponzu sauce 100g

sparkling cucumber / chia seeds in coconut milk / avocado / sesame / bao

59,00 Zł

SOUP



Sorrel cream 250ml

creamy mashed potatoes / chopped tofu / garden herbs

32,00 Zł

Sour Soup 250ml

bolete mushrooms / white sausage meatballs / fresh marjoram

38,00 Zł

Crayfish soup 250ml

mushroom tartlet / saffron milk cap / tomato espuma / dill oil

43,00 Zł

MAIN DISHES



Corn Polenta 220g

mushroom Ragout / black lentils / vegan mozzarella tart / olive oil with herbs

42,00 Zł

Breaded pork loin on the bone 220g

fried cabbage with cumin / mashed potatoes / dill / powdered bacon

52,00 Zł



Strozzapreti pasta 280g

tomatoes sauce / burrata / pine nuts

53,00 Zł

Corn chicken roulade 160g

feta cheese / spinach / almond crumble / roasted chicken wings jus / celery puree / edamame soybean

54,00 Zł



Slow-cooked pork neck in honey-mustard glaze 180g

potato casserole / baked beetroot / horseradish / nasturtium

55,00 Zł



Grilled gilthead fillet 160g

celery risotto / chives / brussels sprouts / mushroom foam

82,00 Zł



Beef tenderloin steak 180g

pepper glaze / herbal oil / potato gratin / roasted vegetables

149,00 Zł

DESERY

Cup of ice cream with fruit and whipped cream 120g

ice cream / seasonal fruit / whipped cream

32,00 Zł

Tiramisu 100g

classic Italian dessert

29,00 Zł

Creme brulee 100g

butter crumble / strawberry ice cream / seasonal jam

32,00 Zł

The weight given applies to an additional ingredient

All prices are given in PLN and include VAT.

A detailed list of allergens is available from the waiter.