

PRZYSTAWKI STARTERS



Selekcja serów 120g

35,00 ZŁ

żurawina z naszej spiżarni / orzechy w miodzie / grissini

Cheese board 120g

cranberries jam from our pantry / nuts in honey / grissini

Sałatka z kozim serem i kuskusem 120g

43,00 ZŁ

rukola / melon / owoce granatu / prażone ziarna słonecznika / vinegrette

Goat cheese and couscous salad 120g

rocket salad / melon / pomegranate / roasted sunflower seeds / vinaigrette

Sałatka Cezar 120g

52,00 ZŁ

grillowana pierś z kurczaka / sałata rzymska / płatki sera emiligrana

prażone orzeszki pinii / szynka prosciutto / ziołowe grzanki

Caesar salad 120g

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

Tatar z siekanej polędwicy wołowej 80g

58,00 ZŁ

marynowane grzyby shimeji / majonez szczypiorkowy / musztarda francuska

Chopped beef tenderloin tartare 80g

pickled shimeji mushrooms / chive mayonnaise / french mustard

Plastry marynowanego tuńczyka w sosie ponzu 100g

59,00 ZŁ

gazowany ogórek / nasiona chia w mleku kokosowym / avocado / sezam / bao

Marinated tuna slices in ponzu sauce 100g

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

Solony pstrąg z Zielenicy 140g

62,00 ZŁ

majonez z wędzonej ryby / ikra / sałatka z zielonego jabłka, kalarepy i ogórka

Salted trout from the "Zielenica" Fish Farm 140g

smoked fish mayonnaise / roe / green apple, kohlrabi and cucumber salad





ZUPY SOUP

Żurek kujawski 250ml

podgrzybki / klopsiki z białej kiełbasy / świeży majeranek

38,00 ZŁ

Sour Soup 250ml

bolete mushrooms / white sausage meatballs / fresh marjoram

Zupa rakowa 250ml

tartaletka grzybowa / rydze / pianka pomidorowa / oliwa koperkowa

43,00 ZŁ

Crayfish soup 250ml

mushroom tartlet / saffron milk cap mushrooms / tomato foam / dill oil

✓✕ **Krem z karczochów (velouté)** 200ml

mięso z małży / gąbka pietruszkowa / olej lubczykowy

46,00 ZŁ

Artichoke cream (velouté) 200ml

mussel meat / parsley sponge / lovage oil





DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

✓ ⊗ **Polenta kukurydziana 220g** **48,00 ZŁ**

ragout grzybowe / czarna soczewica / tarta wegańska mozzarella / oliwa ziołowa

Corn Polenta 220g

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

Schab z kością w ziołowej panierce 220g **52,00 ZŁ**

kremowe ziemniaki puree / kapusta zasmażana z kminkiem / koper / puder z bekonu

Breaded pork loin on the bone 220g

creamy mashed potatoes / braised cabbage with cumin / dill / bacon powder

✓ **Makaron strozzapreti 280g** **53,00 ZŁ**

sos pomidorowy / burrata / orzeszki pinii

Strozzapreti pasta 280g

tomatoes sauce / burrata / pine nuts

Rolada z kurczaka kukurydzianego 160g **54,00 ZŁ**

feta / szpinak / jus z pieczonych skrzydełek / fasola soi edamame / kruszone migdały
puree z selera

Corn chicken roulade 160g

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





DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

-  **Kark wieprzowy wolno gotowany** 180g **55,00 Zł**
w glazurze miodowo-musztardowej
zapiekanka ziemniaczana / pieczone buraczki / chrzan / nasturcja
Slow-cooked pork neck in honey-mustard glaze
potato casserole / baked beetroot / horseradish / nasturtium
-  **Grillowany filet z dorady** 160g **82,00 Zł**
risotto z selera / szczypiorek / brukselka / piana grzybowa
Grilled sea bream fillet
celery risotto / chives / brussels sprouts / mushroom foam
-  **Kaczka na różowo** 300g **115,00 Zł**
mus z pasternaku / słonecznik / jarmuż / boczniaki / glace
Pink roast duck
parsnip mousse / sunflower seeds / kale / oyster mushrooms / glace
-  **Stek z polędwicy wołowej** 180g **149,00 Zł**
pieprzowy glace / oliwa ziołowa / ziemniaczana gratin / pieczone warzywa
Beef tenderloin steak
pepper glaze / herbal oil / potato gratin / roasted vegetables





DESERY DESSERT

Tiramisu 100g

klasyczny włoski deser

Tiramisu 100g

classic italian dessert

29,00 Zł

Crème brûlée 100g

maślana kruszonka / lody truskawkowe / konfitura sezonowa

Crème brûlée 100g

butter crumble / strawberry ice cream / seasonal jam

32,00 Zł

Mus czekoladowy 100g

kompot z rabarbaru i kwiatów bzu

Chocolate mousse 100g

rhubarb and elderflower compote

39,00 Zł





DANIA DLA DZIECI DISHES FOR CHILDREN

Krem pomidorowy 150ml

grzanki maślane / słodka śmietana

Tomato cream 150ml

butter croutons / sweet cream

16,00 Zł

Nuggetsy z kurczaka 120g

frytki / marchewka na maśle

Chicken nuggets 120g

fries / seasonal salad

31,00 Zł

Puchar lodów 100g

owoce / żelki / pianki marshmallow

Ice cream cup 100g

fruits / jelly beans / marshmallows

34,00 Zł





Menu jesienne Autumn menu

Galaretka z gęsi confit 120g

marynowana dynia / pistacje / wegański majonez z estragonem

Goose confit jelly 120g

pickled pumpkin / pistachios / vegan tarragon mayonnaise

42,00 Zł

Dyniowe cappuccino 120g

mleko kokosowe / imbir / puder z suszonych grzybów

Pumpkin cappuccino 120g

coconut milk / ginger / dried mushroom powder

29,00 Zł

Szarpana gęś confit 320g

puree z grochu / pieczony topinabur / demiglace

Pulled goose confit 320g

pureed split peas / baked Jerusalem artichoke / demiglace

110,00 Zł

Mus z białej czekolady z dynią i marakują 100g

White chocolate mousse with pumpkin and passion fruit 100g

36,00 Zł

