

ZUPY / SOUPS

Chłodnik buraczkowy ma maślanie z jajkiem (350 ml) **30 zł**
Cold beetroot soup with buttermilk and egg

Zupa serowa z grzankami, szparagami i suszonym prosciutto (350 ml) **32 zł**
Cheese soup with croutons, asparagus and dried prosciutto

Rosół z domowym makaronem (350 ml) **30 zł**
Traditional Polish chicken noodle soup

PRZYSTAWKI / STARTERS

Klasyczny tatar **47 zł**
Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem, musztardą francuską i kaparami (180 g)
Classic steak tartar with egg yolk, diced onion, gherkins, whole grain mustard and capers

Carpaccio wołowe (100 g) z rukolą, serem emilgrana i sosem z oliwek i suszonych pomidorów (160 g) **59 zł**
Beef carpaccio with arugula, emilgrana cheese and an olive and sun-dried tomato dressing

Kartacze (2 szt) z szarpaną wieprzowiną, szpinakiem, grzybami shimeji w śmietanowym sosie demi-glace (220 g) **42 zł**
Two cepelinai filled with pulled pork served with spinach and shimeji mushrooms in a creamy demi-glace sauce

Tatar z buraka (100 g) z pastą z wędzonego twarogu na toście shokupan (180 g) **39 zł**
Beetroot Tartare with Smoked Cottage Cheese Spread on Shokupan Toast

Frytki (160 g) z sosem serowym i prażoną cebulką (200 g) **29 zł**
Fries with cheese sauce and crispy fried onions



SALATY / GREEN SALADS

Sałatka Cezar z chrupiącym kurczakiem (150 g),
sałatą rzymską i warzywami z sosem czosnkowym
lub anchois podawana na pinsie (400 g)

51 zł

Caesar salad with chicken, romaine lettuce, chopped
seasonal vegetables, garlic or anchois dressing served
on homemade pinsa

Sałatka z serem halloumi (80 g), granatem,
burakami, marynowaną cebulą i dressingiem
balsamicznym (350 g)

51 zł

Salad with halloumi cheese, pomegranate, beetroot, pickled
onion, and balsamic dressing

MAKARONY / PASTA

Spaghetti pomidorowe z mascarpone,
kurczakiem i pesto (350 g)

49 zł

Tomato spaghetti with mascarpone, chicken and pesto

Spaghetti serowe z polędwiczką wieprzową (100 g),
szparagami serem bursztyn i kulkami mozzarelli (350 g)

54 zł

Cheese spaghetti with pork tenderloin, asparagus, Bursztyn
cheese and mozzarella pearls



DANIA WEGETARIAŃSKIE

Buraki duszone z czerwonym curry, mlekiem
kokosowym i ryżem (400 g) **42 zł**

Braised beetroot with red curry, coconut milk and rice

Młode ziemniaki (200 g) z gziką, szalotką,
szczypiorkiem i majonezem z pieczonych pomidorów (380 g) **39 zł**

Potatoes with cottage cheese, shallots, chives and roasted
tomato mayonnaise

Warzywa ratatouille z ziołami, ziemniakiem
z chrupiącą cebulką i gziką (380 g) **43 zł**

Ratatouille vegetables with herbs, potato with crispy
onion and cottage cheese

Fasolka szparagowa z bobem w stylu
śródziemnomorskim i burratą podana na pinsie (250 g) **41 zł**

Green beans and broad beans in Mediterranean style with
burrata, served on pinsa

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Sandacz w lekkiej panierce (200 g) z krokietem
z kapusty i ziemniaków, zielonymi warzywami, olejem
pietruszkowym i sosem winno-maślanym (400 g) **75 zł**

Lightly breaded pike-perch with a cabbage and potato
croquette, green vegetables, parsley oil and a wine-butter
sauce

Karmazyn saute (150 g) z gnocchi duszonym w sosie
pomidorowym z kalmarami i pieczonym pak choi (450 g) **74 zł**

Sautéed redfish with gnocchi braised in tomato sauce,
calamari and roasted pak choi

Policzki wołowe (130 g) duszone w winie i śmietanie
z tartą ziemniaczaną i młodą kapustą (400 g) **76 zł**

Beef cheek braised in wine and cream served with potato
rosti and young cabbage



Stek z polędwicy wołowej (160 g) z ziemniakami z ogniska, zielonymi warzywami, majonezem szczypiorkowym i sosem demi-glace (450 g) **135 zł**
Beef tenderloin steak with fire-roasted potatoes, green vegetables, chive mayonnaise, and demi-glace sauce

Pierś z kaczki (160 g) z pieczonym batatem, kozim serem, buraczkami i żurawiną oraz dressingiem miodowo-balsamicznym z ziołami (450 g) **72 zł**
Duck breast with roasted sweet potato, goat cheese, beetroot, cranberries and a honey-balsamic herb dressing

Polędwiczka wieprzowa (140 g) z krokietem ziemniaczanym, burakami w glazurze, piklowaną kapustą, majonezem szczypiorkowym i sosem demi-glace (450 g) **59 zł**
Pork tenderloin with a potato croquette, glazed beetroot, pickled cabbage, chive mayonnaise, and demi-glace sauce

Szarpana wieprzowina (160 g) z młodymi ziemniakami z patelni, piklami, jalapeño i majonezem szczypiorkowym (450 g) **59 zł**
Pulled pork with pan-fried new potatoes, pickles, jalapeño, and chive mayonnaise

Kotlet schabowy (180 g) marynowany w mleku i cebuli z ziemniakami z koperkiem i mizerią (450 g) **53 zł**
Pork schnitzel marinated in milk and onion, served with dill potatoes and cucumber salad

Pierś z kurczaka sous-vide (160) z krokietem ziemniaczanym, fasolką szparagową i aksamitnym kremie pomidorowym z ziołami (450 g) **54 zł**
Sous-vide chicken breast with a potato croquette, green beans and a velvety tomato herb cream

De volaille z chorizo i serkiem ziołowym (160 g), puree ziemniaczanym, zielonymi warzywami i majonezem truflowym (450 g) **60 zł**
Chicken de volaille with chorizo and herb cream cheese, potato purée, green vegetables and truffle mayonnaise

Burger wołowy (150 g) z warzywami piklowanymi, konfiturą z cebuli i sosem tysiąca wysp (350 g) **51 zł**
Beef burger with pickled vegetables, onion confit and thousand island sauce



DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy z rabarbarem w syropie,
kruszoną bezą, bitą śmietaną i gałką lodu (200 g) **33 zł**
Chocolate fondant with rhubarb in syrup, crushed meringue,
whipped cream, and a scoop of ice cream

Ptysie craquelin (2 szt) z kremem waniliowym,
borówkami i owocowym żelem (180 g) **32 zł**
Craquelin choux bun with vanilla cream, blueberries
and fruit gel

Deser lodowy z owocami sezonowymi,
lodami (3 gałki) i bitą śmietaną (260 g) **35 zł**
Ice cream dessert with seasonal fruits, ice cream (3 scoops), and
whipped cream

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną (220 g) **30 zł**
Apple pie with ice cream and whipped cream

