

Jesienne Menu | Autumn Menu

BOROWIK SMAŻONY NA MAŚLE Fried Boletus with butter [2/6/w] 42 Zł

cebula, czosnek, pajda chleba | onion, garlic, bread

KOZI SER W KARMELIZOWANYCH ŚLIWKACH [6/b/w] 28 Zł

Goat cheese with caramelized plums

ser, śliwki, cukier, brandy | cheese, plums, sugar, brandy

KREM Z DYNI Pumpkin cream soup [1/2/6/w] 29 Zł

marchewka, czosnek, chili, pestki dyni, jogurt grecki

carrot, garlic, chilli, pumpkin seeds, greek yogurt

ZUPA BOROWIKOWA Boletus soup [1/2/6/w] 34 Zł

makaron łazankowy | łazanki – Polish noodles

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ Beef salad [1/6/8/b] 49 Zł

cykoria, sałata dębowa, rodzynki, brukselka, śliwka, kasztany, pomidor, polędwica wołowa

chicory, oak lettuce, raisins, brussels sprouts, plum, chestnuts, tomato, beef tenderloin

DORSZ Cod-fish [1/2/3/4/6/w] 69 Zł

tagliatelle szpinakowe, sos porowy, dynia, parmezan

spinach tagliatelle, leek sauce, pumpkin, parmesan

POLICZKI WOŁOWE Beef cheeks [1/2/3/6] 67 Zł

kaszotto z grzybami, dynia grillowana, sos własny, surówka z czerwonej kapusty

buckwheat boletus risotto, grilled pumpkin, gravy sauce, red cabbage salad

GĘSIA NOGA Goose drumstick [1/2/3/6] 76 Zł

ziemniaki truflowe, dynia, sos gruszkowy, czerwona kapusta

truffle potatoes, pumpkin, pear sauce, red cabbage

KNEDLE ZE ŚLIWKAMI Dumplings with plums [2/3/6/w] 24 Zł

bułka tarta, cynamon, krem waniliowy | breadcrumbs, cinnamon, vanilla cream

PUDDING KOKOSOWY Z KARMELIZOWANĄ ŚLIWKĄ 24 Zł

Coconut pudding with caramelized plum

mleko kokosowe, nasiona chia, brandy, cukier | coconut milk, chia seeds, brandy, sugar

PUMPKIN SPICE LATTE 25 Zł

espresso, mleko, miód, purée z dyni, bita śmietana, cynamon

espresso, milk, pumpkin purée, whipped cream, cinnamon

HERBATA JESIENNA Autumn Tea 24 Zł

pomarańcza, konfitury, syropy, przyprawy (cynamon, goździki, anyż)

orange, jam, syrup, spices (cinnamon, cloves, anise)