



Menu



Gotowanie z pasją, czyli Twoje marzenie na talerzu podane.

Jedni malują obrazy, inni piszą wiersze, a są i tacy, którzy są artystami w kuchni.
To właśnie o dziełach mistrzów kuchni mówimy „poezje smaku”.
Ważne jest, by kochać to co się robi i robić to z pasją, oddając się temu całym sercem.

W naszym menu znajdziecie Państwo ślady wielokulturowości naszego regionu.
Króluje kuchnia polska w nowej aranżacji, ale czasami nasz SzeF Kuchni puszcza wodze
fantazji tworząc to, co mu serce podpowiada...

Jesteśmy zwolennikami celebrowania posiłków, dlatego nic nie dzieje się tu z przypadku,
czy pośpiechu. Chwile spędzone w naszej restauracji i doznania z niej wyniesione mają
dać zadowolenie, miłe wspomnienia i neodpartą chęć powrotu...

Zapraszamy do stołu!



Cooking with passion, or your dreams come true on the plate.
Some paint pictures, others write poems, while other ones create art in the kitchen.
These are the masterpieces of the cuisine masters that we call the „poetry of taste”.

It is vital to love what you do and have lust for it, being devoted entirely.

In our menu, you will find multicultural traces of our region; the Polish cuisine in a modern
arrangement reigns here, however, from time to time, our Chef lets himself
get carried away with his imagination and follows his heart in his creations...

We believe in celebrating meals, therefore here, nothing happens randomly or hastily.

The moments in our restaurant and the experienced sensations shall provide pleasure,
leave you with beautiful memories, and make you want to come back again...

Welcome to the table!



Przystawki/Appetizers

Carpaccio z jelenia z musem cebulowym, rukolą
i płatkami sera długo dojrzewającego

Venison carpaccio with onion mousse, arugula,
and aged cheese flakes

49 zł

Tatar z regionalnej polędwicy wołowej z żółtkiem sous vide,
kiszonym ogórkiem, marynowanymi grzybami, cebulką,
mini papryczką podawany z pieczywem

Regional beef tenderloin tartare with sous vide egg yolk,
pickled cucumber, marinated mushrooms, onion,
and mini peppers, served with bread

59 zł

Krewetki w sosie pomidorowym z pietruszką i czosnkiem
niedźwiedzim serwowane z grzankami i parmezanem

Shrimp in a tomato sauce with parsley and wild garlic,
served with croutons and Parmesan

59 zł

Pieczony ziemniak z gziką serwowany z boczkiem,
kiszonym ogórkiem, cebulką marynowaną w occie

Baked potato with cottage cheese, served with bacon,
pickled cucumber, and onion marinated in vinegar

28 zł

Sałatka z lokalnymi szparagami, rzodkiewką, ogórkiem,
orzechem pekan oraz jajkiem w sosie balsamiczno malinowym

Salad with local asparagus, radishes, cucumber, pecans,
and egg in a raspberry balsamic sauce

52 zł

Zupy/Soups

Krem z białych szparagów z puree ziemniaczano truflowym
i chipsem krewetkowym

White asparagus cream soup with truffle potato purée
and shrimp chips

26 zł

Krem z zielonego groszku z mięta serwowany
z ricottą i chorizo

Green pea soup with mint, served with ricotta
and chorizo

26 zł

Żurek podkarpacki z białą kielbasą i boczkiem serwowany
z ziemniaczanym puree i przepiórczym jajem

Subcarpathian sour rye soup with white sausage and bacon,
served with mashed potatoes and a quail egg

28 zł

Danie główne/Main courses

Jagnięcina wolno gotowana na puree z pieczonego batata serwowana z fasolką edamame, słodkimi kluseczkami i ciemnym sosem rozmarynowym

Slow-cooked lamb on a bed of roasted sweet potato purée, served with edamame beans, sweet potato dumplings, and a dark rosemary sauce

88 zł

Eskalopki z dzika z gołąbkami z kaszą gryczaną, twarogiem, pieczoną okrą i grzybami

Wild boar cutlets with stuffed cabbage rolls with buckwheat, cottage cheese, roasted okra, and mushrooms

68 zł

Filet z kaczki sous vide na puree selerowym z pomarańczą i dzikim brokułem

Sous vide duck breast on celeriac purée with orange and wild broccoli

69 zł

Schab z kością z młodymi ziemniakami w koperku i zasmażaną kapustą

Pork loin on the bone with new potatoes with dill and sautéed cabbage

59 zł

Polędwiczka wieprzowa na grzybowym orzo z czosnkiem niedźwiedzim, szparagami i młodą marchewką

Pork tenderloin on a bed of mushroom orzo with wild garlic, asparagus, and baby carrots

62 zł

Stek z regionalnej polędwicy wołowej sous vide z ziemniakiem hasselback,
świeżą sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi,
ogórkiem i sosem chimichurri

Sous vide steak made from regional beef tenderloin, served with
Hasselback potatoes, fresh romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumber,
and chimichurri sauce

135 zł

Burger wołowy z wędzonym serem, duszoną cebulką, boczkiem,
pomidorem, kiszonym ogórkiem, rukolą serwowany z frytkami

Beef burger with smoked cheese, caramelized onions, bacon,
tomato, pickled cucumber, and arugula, served with fries

59 zł

Kurczak kukurydziany na grzance z grillowaną sałatą rzymską,
pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, boczkiem i sosem cesar

Corn-fed chicken on toast with grilled romaine lettuce,
roasted cherry tomatoes, bacon, and Caesar dressing

58 zł

Karmazyn serwowany z kaszą bulgur, świeżym szpinakiem
i puree z topinamburu

Rose fish served with bulgur, fresh spinach,
and Jerusalem artichoke purée

74 zł

Kotlet z bakłażana na salsie pomidorowej z bazylią
i prażonymi migdałami

Eggplant cutlet on a tomato salsa with basil
and toasted almonds

37 zł

Pierogi / Pasty Dumplings / Pastas

Pappardelle z królikiem, szpinakiem i tartym serem
w sosie truflowym

Pappardelle with rabbit, spinach, and grated cheese
in a truffle sauce

54 zł

Spaghetti alla chitarra z krewetkami w lekko pikantnym sosie
z kokosem, pomarańczą i parmezanem

Spaghetti alla chitarra with shrimp in a slightly spicy sauce
with coconut, orange, and Parmesan

58 zł

Pierogi z kaczką w sosie pieprzowym
z suszoną żurawiną

Dumplings with duck in a pepper sauce
with dried cranberries

49 zł

Pierogi ruskie z masłem, prażoną cebulą
i kwaśną śmietaną

Potato and cottage cheese dumplings with butter,
caramelized onions, and sour cream

38 zł

Desery/Desserts

Maliny na zimno z aksamitnym sosem z białej czekolady
Chilled raspberries with a velvety white chocolate sauce

28 zł

Tarta z karmelizowaną gruszką, musem waniliowo-cytrusowym,
chrupiącymi migdałami i lodem

Tart with caramelized pear, vanilla-citrus mousse,
crunchy almonds, and ice cream

27 zł

Kremowy sernik czekoladowy z aromatycznym sosem pomarańczowym
z imbirem

Creamy chocolate cheesecake with aromatic orange
with ginger sauce

27 zł
