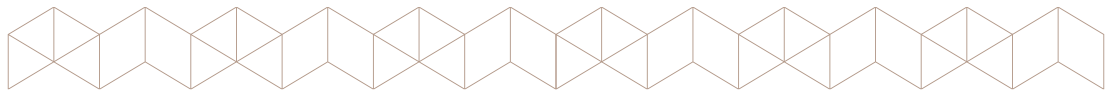


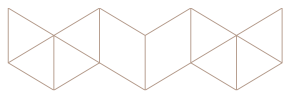
MENU

à la carte

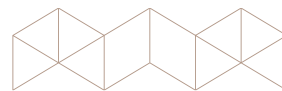
Oferta dostępna w godzinach: 13.00 – 23.00

Serving hours: 1.00 pm – 11.00 pm





PRZYSTAWKI STARTERS



Tatar z polędwicy wołowej *Beef tenderloin tartare*

parmezan, szalotka, czarnuszka
parmesan, shallot, black cumin

3

59 zł

Pâté z wątróbki gęziej *Goose liver pâté*

biała czekolada, porto, burak marynowany w róży
white chocolate, port, beetroot marinated in rose

7

29 zł

Assiette z grzybów *Mushroom assiette*

żółtko marynowane w sosie sojowym
egg yolk marinated in soy sauce

3, 7, 8

32 zł

Pstrąg *Trout*

estragon, zielone jabłko, kawior z pstrąga
tarragon, green apple, trout caviar

4, 7

28 zł

Łosoś z kokosem *Salmon with coconut*

pianka z cytrusów i kokosa, skórka z limonki
citrus and coconut foam, lime zest

1, 7

31 zł

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian



ZUPY SOUPS



Kwaśnica z jagnięciną

Kwaśnica with lamb

purée ziemniaczane, skwarki

mashed potatoes, cracklings

7,9

32 zł

Żurek

Sour rye soup

krokiet z białej kiełbasy, płynne żółtko

white sausage croquette, liquid yolk

1, 3, 7, 10

25 zł

Zupa z małży

Mussel soup

jątko przepiórcze

quail egg

2, 3

26 zł

Bulion

Broth

kluski szczypiorkowe, marchewka

chive noodles, carrots

1, 3, 7, 9

25 zł



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



Karkówka z dzika *Wild boar neck*

purée ziemniaczane z czerwoną cebulą,
konfitura z gruszki, orzech laskowy
*potato purée with red onion,
pear jam, hazelnut*

7, 8, 9

68 zł

Dorada *Sea bream*

saccottini z gruszką, sos szafranowy, romanesco, kawior
saccottini with pear, saffron sauce, romanesco, caviar

1, 4, 7, 9

72 zł

Biodrówka jagnięca *Lamb hip*

palony kalafior, purée z kalafiora, figa z czerwonego wina, ziemniak
roasted cauliflower, cauliflower purée, red wine fig, potato

7, 9

79 zł

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

Rigatoni grzybowe 

Mushroom rigatoni

pianka z grzybów, borowiki,
kapary, wędzony oscypek
*mushroom foam, boletus mushrooms,
capers, smoked oscypek cheese*

1,7,9

54 zł

Filet z kaczki

Duck fillet

grzyby, purée z grzybów, purée z orzecha laskowego,
demi glace z jałowcem, ziemniak
*mushrooms, mushroom purée, hazelnut purée,
demi glace with juniper, potato*

1,7

69 zł

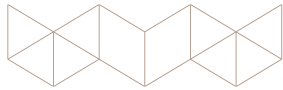
Antrykot wołowy sezonowany

Seasoned beef entrecote

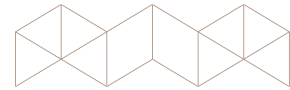
purée ziemniaczane, mix sałat, masło smakowe
mashed potatoes, salad mix, flavored butter

7,9

162 zł



SAŁATKI SALADS



Sałatka Cezar *Cesar salad*

kurczak, prażone anchois,
grzanki, ser dojrzewający
*chicken, roasted anchovies,
croutons, mature cheese*

1, 3, 4, 7

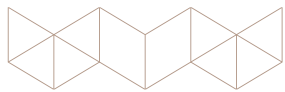
43 zł

Sałatka z grillowaną gruszką *Salad with grilled pear*

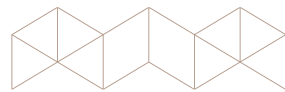
hallumi, kompresowane jabłko,
zielonym ogórek, majonez szczypiorkowy
*shallumi, compressed apple,
green cucumber, chive mayonnaise*

7

42 zł



DESERY DESSERTS



Beza Meringue

cytrusy, karmel

citrus, caramel

3,7

29 zł

Sernik z białej czekolady White chocolate cheesecake

marynowana śliwka, konfitura ze śliwek suszonych

marinated plum, dried plum jam

1, 3, 7, 8

28 zł

Ciasto marchewkowe

Carrot cake


krem sernikowy, różowy pieprz, mandarynka

cheese cream, pink pepper, tangerin

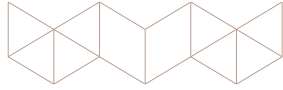
1, 3, 8

26 zł

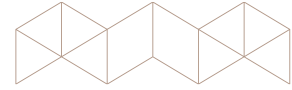
 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian



MENU DZIECIĘCE CHILDREN'S MENU



Delikatna zupa pomidorowa ze śmietaną *Delicate tomato soup with cream*

makaron
noodles
1,7
15 zł

Kotleciki z polędwiczki drobiowej w chrupiącej panierce panko

*Chicken cutlets
in crispy panko bread*

frytki, brokuły gotowane
fries, boiled broccoli
1,3,7

30 zł

Pierogi z serem na palonym maśle
Dumplings with cheese with smoked butter

beza, świeże owoce

meringue, fresh fruit

1, 3, 7

27 zł

Makaron

Pasta

sos pomidorowy, pulpety wieprzowe

tomato sauce, pork meatballs

1, 3, 7, 9, 10

25 zł

Allergeny / Allergens:

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie.
Wheat seeds including gluten like wheat, rye, barley, oat, spelled or kamut wheat and also varieties of hybrid seeds of the above and products based on them.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Shellfish and products based on them.
3. Jaja oraz produkty przygotowywane na ich bazie.
Eggs and products based on them.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Fish and products based on them.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Peanuts and products based on them.
6. Ziarna sojowe oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Soybeans and products based on them.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
Milk and products based on them (incl. Lactose).
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Tree nuts like almonds, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and products based on them.
9. Seler oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Celery and products based on them.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Mustard and products based on them.
11. Ziarna sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
Sesame seeds and products based on them.
12. Dwutlenek siarki oraz siarczany w stężeniach wyższych niż 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość CO² dla produktów w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
Sulphur dioxide and sulphates in higher concentrations than 10mg/l based on total CO² content for products as prepared for consumption according to the manufacturers' instructions.
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Lupins and products based on them.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Molluscs and products based on them.