

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z troci fiordowej, pumpernikiel, liście kafiru, oliwa ze świeżego koperku, kapary, pomidor koktajlowy, szpinak, redukcja z buraka  
*Tartar from sea trout, pumpernickel, kaffir lime leaves, fresh dill oil, capers, cherry tomato, spinach, beetroot reduction*  
29 PLN

Tatar z polędwicy wołowej, pumpernikiel, konfitura z czerwonej cebuli, marynaty własnej produkcji, anchois  
*Beef sirloin tartar, pumpernickel, red onion jam, home-made marinades, anchovies*  
36 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, tapenada oliwkowa, suszone pomidory, oliwa truflowa, parmezan, chips z chleba, świeże zioła  
*Beef sirloin carpaccio, arugula, olive tapenades, dried tomatoes, truffle oil, parmesan, bread chips, fresh herbs*  
40 PLN

Małże św.Jakuba, złociste boczniaki, sos Mornay, świeże zioła  
*Mussels of st.Jacob, golden oyster mushrooms, Mornay sauce, fresh herbs*  
49 PLN

Królewskie krewetki w białym winie, moghrabieh, sos curry, groszek cukrowy  
*Royal prawns in white wine, moghrabieh, curry sauce, snap pea*  
36 PLN

## ZUPY / SOUPS

Krem z zielonego groszku, dorsz wędzony, chips z bekonu, zioła  
*Green pea cream soup, smoked cod, bacon chips, herbs*  
18 PLN

Toskańska z owocami morza  
*Tuscan soup with seafood*  
16 PLN

Tradycyjny żurek staropolski z jajkiem poche  
*Traditional old Polish sour rye soup with poached egg*  
16 PLN

## SALATY / SALADS

Zapiekany ser kozi, mix kolorowych sałat, płatki pieczonego buraka, żurawina, rukola, prażone orzechy, owocowy vinaigrette  
*Baked goat cheese, mix of lettuces, roasted beetroot flakes, cranberry, arugula, roasted nuts, fruity vinaigrette*  
34 PLN

Mieszane sałaty, awokado, prażone pestki dyni, brzoskwiniowy vinaigrette, buraczki w sezamie  
*Mixed lettuces, avocado, roasted pumpkin seeds, peach vinaigrette, beetroots in sesame*  
26 PLN

## PASTY / PASTAS

Makaron ryżowy z czosnkiem niedźwiedzim, dzikie szparagi, bób, zielony groszek, liście szpinaku, oliwa pietruszkowa  
*Rice noodles with bear garlic, wild asparagus, broad bean, green pea, spinach leaves, parsley oil*  
29 PLN

Tagliatelle z kurczakiem, pancetta, sos pomidorowy, Grana Padano, bazylia  
*Tagliatelle with chicken, pancetta, tomato sauce, Grana Padano, basil*  
36 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Ragout ze szkockiej jagnięciny, ziemniaczany pie, zielone warzywa, sos demi glace z rozmarynem  
*Scottish lamb ragout, potato pie, green vegetables, demi glace sauce with rosemary*  
62 PLN

Pierś z kaczki, gnocchi, skorzonera, sos z majerankiem, puree z modrej kapusty  
*Duck breast, gnocchi, scorzonera, marjoram sauce, red cabbage puree*  
42 PLN

Sznicel wieprzowy, jajko sadzone, kremowe ziemniaki, sałatka ze świeżym szpinakiem i warzywami  
*Pork schnitzel, fried egg, creamy potatoes, salad with fresh spinach and vegetables*  
29 PLN

Stek z polędwicy wołowej, ziemniak truflowy, karmelizowane warzywa, szpinak z boczniakami, sos z port wine i zielonym pieprzem  
*Sirloin steak, truffle potato, caramelized vegetables, spinach with oyster mushrooms, sauce with port wine and green pepper*  
79 PLN

Halibut wędzony dymem olchowym, ziemniaczany fondant, karczochy, chorizo, puree z bobu, sos z czarnych oliwek  
*Halibut smoked with alder smoke, potato fondant, artichokes, chorizo, broad bean puree, black olive sauce*  
49 PLN

Polędwica z dorsza atlantyckiego, sos imbirowo-rakowy, mini pak-choi, ryż jaśminowy, brukselka  
*Atlantic cod sirloin, ginger and crayfish sauce, mini bok choy, jasmine rice, brussels sprout*  
44 PLN

## DESERY / DESSERTS

Lody chatwowe, biszkopt czekoladowy, owoce sezonowe  
*Halvah ice cream, chocolate sponge cake, seasonal fruits*  
18 PLN

Eton mess, włoska beza, owoce sezonowe, krem z mascarpone, coulis malinowe, posypka z białej czekolady  
*Eton mess, Italian meringue, seasonal fruits, mascarpone cream, raspberry coulis, oiwwhite chocolate topping*  
22 PLN

Assiette lodów i sorbetów własnej produkcji  
*Assiette of home-made ice-cream and sorbets*  
12 PLN

Ciasto dnia  
*Cake of the day*  
9 PLN

Selekcja serów francuskich i polskich (porcja 150g)  
*Assorted French and Polish cheese (150g portion)*  
35 PLN

## SPECIAL

Menu degustacyjne / Tasting menu

6 daniowe – 150 PLN/ osoba  
6-course menu – 150 PLN per person

8 daniowe – 180 PLN/ osoba  
8-course menu – 180 PLN per person

