

PRZYSTAWKI | STARTERS

Tatr z polędwicy wołowej, pikantna dynia, pikle, borowik, żółtko, rukola^{3,6,8}
Beef tenderloin, spicy pumpkin, pickles, boletus, yolk, rocket
39 PLN

Vitello Tonnato z cielęciny, białe wino, tuńczyk, oliwki, pomidor confit, trufla, rukola^{2,3,4,8,13}
Veal, white wine, tuna, olives, tomato confit, truffle, rocket
35 PLN

Małże z Nowej Zelandii, szalotka, czosnek, białe wino^{2,11,13}
New Zealand mussels, shallots, garlic, white wine
41 PLN

ZUPY | SOUPS

Krem z pomidorów, borowik, brukselka, grzanki^{1,6,13}
Tomatoes, boletus, Brussels sprouts, toasts
15 PLN

Bulion wołowy, zioła, warzywa korzeniowe, ravioli z grzybami^{1,2,3}
Beef stock, herbs, root vegetables, ravioli with mushrooms
19 PLN

SALATY | SALADS

Dojrzewający rostbef, mix sałat, piklowany ogórek, żurawina, orzech laskowy^{2,8,13,14}

Marinated maturing roast beef according to own recipe, mix of salads, pickled cucumber, cranberry, hazelnut, bread, butter
31 PLN

Awokado, mix sałat, marynowane tofu, granat, ciecierzycy^{2,8,10,12}
Avocado, mix of salads, marinated tofu, pomegranate, chickpea
29 PLN

LISTA ALERGENÓW
wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
Nr 1169/2011 w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywności.

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej, pęczak, borowik, szalotka, bakłażan, pomidor koktajlowy^{1,6,13}
Beef tenderloin steak, barley groats, boletus, shallot, aubergine, cocktail tomato
76 PLN

Szkocka jagnięcina, ciemny sos, gratine ziemniaczane, podgrzybek, topinambur, brukselka^{1,2,6,13}
Scottish lamb, dark sauce, potato gratin, bay bolete, Jerusalem artichoke, Brussels sprouts
76 PLN

Kurczak baby, karmelizowane masło, sos śmietankowy, portobello, perłowy kus kus, warzywa^{1,2,6,8,12,13}

Chicken baby, caramelized butter, cream sauce, portobello, pearl couscous, vegetables
44 PLN

Tradycyjny kotlet z kością, opiekane ziemniaki, kapusta słodko-kwaśna, bekon^{2,3}
Traditional pork chop with bone, roasted potatoes, sweet and sour cabbage, bacon
42 PLN

Jesiotr smażony na maśle, sos winno-maślany, czarny ryż, marchew, romanESCO^{1,4,6,13}
Sturgeon in butter, wine and butter sauce, black rice, carrot, romesco
53 PLN

Tagiatelle własnego wyrobu, borowik, szpinak, orzech, ser^{2,3,6,13,14}
Home-made Tagiatelle, boletus, spinach, nuts, cheese
37 PLN

DESERY | DESSERTS

Gorąca śliwka węgierka, kogel - mogel, lody waniliowe własnego wyrobu^{3,6,14}
Hot common plum, confection made of raw egg yolk and sugar, home-made vanilla ice cream
16 PLN

Gruszka w czerwonym winie, słony karmel, granola, sorbet z limonki, chili^{2,9,13,14}
Pear in red wine, salt caramel, granola, lime sorbet, chilli
16 PLN

Deska serów^{1,12}
Cheese board
42 PLN

Poleca Szef Kuchni
Paweł Rozmiar

Paweł Rozmiar



MENU DEGUSTYCYJNE SET 6

Tatar z polędwicy wołowej, pikantna dynia, pikle, borowik,
żółtko, rukola,

Beef tenderloin, spicy pumpkin, pickles, boletus, yolk, rocket

Małże z Nowej Zelandii, szalotka, czosnek, białe wino
New Zealand mussels, shallots, garlic, white wine

Krem z pomidorów, borowik, brukselka, grzanki
Tomatoes, boletus, Brussels sprouts, toasts

Jesiotr smażony na maśle, sos winno-maślany,
czarny ryż, marchew, romanESCO
Sturgeon in butter, wine and butter sauce, black rice, carrot, romesco

Szkocka jagnięcina, ciemny sos, gratine ziemniaczane,
podgrzybek, topinambur, brukselka
Scottish lamb, dark sauce, potato gratin, bay bolete, Jerusalem artichoke, Brussels sprouts

Gruszka w czerwonym winie, słony karmel, granola, sorbet z
limonki, chili
Pear in red wine, salt caramel, granola, lime sorbet, chilli

140 PLN

MENU DEGUSTYCYJNE SET 8

Vitello Tonnato z cielęciny, białe wino, tuńczyk, oliwki,
pomidor confit, trufla, rukola

Veal, white wine, tuna, olives, tomato confit, truffle, rocket

Małże z Nowej Zelandii, szalotka, czosnek, białe wino
New Zealand mussels, shallots, garlic, white wine

Bulion wołowy, zioła, warzywa korzeniowe,
ravioli z grzybami

Beef stock, herbs, root vegetables, ravioli with mushrooms

Dojrzewający rostbef, mix sałat, piklowany ogórek,
żurawina, orzech laskowy

Marinated maturing roast beef according to own recipe, mix of salads, pickled cucumber, cranberry, hazelnut, bread, butter

Sorbet Prosecco - limonka, chili, mięta
Prosecco sorbet, limon, chili, mint

Jesiotr smażony na maśle, sos winno-maślany,
czarny ryż, marchew, romanESCO
Sturgeon in butter, wine and butter sauce, black rice, carrot, romesco

Kurczak baby, karmelizowane masło, sos śmietankowy,
portobello, perłowy kus kus, warzywa

Chicken baby, caramelized butter, cream sauce, portobello, pearl couscous, vegetables

Gruszka w czerwonym winie, słony karmel, granola,
sorbet z limonki, chili
Pear in red wine, salt caramel, granola, lime sorbet, chilli

160 PLN

PIWA | BEER

Pniewskie Craft Lager (from small local brewery) but. 500 ml	10,-
Pniewskie Brown Ale (from small local brewery) but. 500 ml	10,-
Lech Pils (only in Poznan) but. 500 ml	10,-
Lech Free Lager 0,0 % alc. but. 500 ml	10,-
Książęce Pszeniczne Wheat Beer but. 500 ml	10,-

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Woda mineralna Kinga Pienińska Mineral Water but 330 ml	6,-
Woda mineralna Kinga Pienińska Mineral Water but 700 ml	12,-
Coca-Cola / Coca-Cola Zero but 250 ml	8,-
Coca-Cola / Sprite / Fanta karafka 1.000 ml	25,-
Sprite / Fanta / Tonic but 250 ml	8,-
Burn Energy Drink Original pusz. 250 ml	10,-
Soki owocowe Fruit Juices por. 250 ml	8,-
Soki owocowe Fruit Juices karafka 1.000 ml	25,-
Sok świeżo wyciskany Fresh Juices por. 250 ml	15,-

HERBATY LIŚCIASTE | LEAF TEA

Herbata czarna Black tea - Darjeeling	8,-
Herbata czarna Black tea - Earl Grey	8,-
Herbata zielona Green tea - Green Sencha	8,-
Herbata zielona Green tea - Green Jasmine	8,-
Herbata owocowa Fruit tea - Granny's Garden	8,-
Mięta pieprzowa Peppermint	8,-
Melisa Melissa, Lemon balm	8,-
Rumianek Camomile	8,-

KAWA | COFFEE

Kawa z ekspresu regular coffee	8,-
Espresso	8,-
Espresso Doppio	12,-
Espresso Macchiato	10,-
Cappucino	12,-
Café Latte	14,-
Irish Coffee, Irish Whiskey	18,-