



Unique place - Magic time

### PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy, konfitura z czerwonej cebuli, marynowane grzyby, oliwa z pieczonego czosnku, grzanki z chleba razowego, żółtko w parmezanie  
*Beef tartare, red onion jam, marinated mushrooms, olive oil with roasted garlic, wholemeal bread toasts, egg yolk in parmesan*  
32PLN

Duet ryb morskich, marynowany ogórek, algi morskie, czarny majonez, chipsy z warzyw  
*Marine fish duet, marinated cucumber, marine algae, black mayonnaise, vegetable chips*  
32PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, suszony pomidor, marynowane Portobello, ser bursztyn, rukola, oliwa tymiankowa  
*Beef tenderloin carpaccio, dried tomatoes, marinated portobello mushroom, amber cheese, rocket, thyme olive*  
36PLN

Marynowany filet z makreli, kapary, czerwona cebula, crème fraîche, olej lniany  
*Marinated mackerel fillet, capers, red onion, crème fraîche, linseed oil*  
28PLN

Krewetki beurre blanc, szczypiorek, chorizo  
*Shrimps with beurre blanc, chive, chorizo*  
34PLN

Wędzona wątróbka z gęsi, maślane grzanki, sos z czarnej porzeczki, puder ziołowy  
*Smoked goose liver, buttery toasts, blackcurrant sauce, herbal powder*  
19PLN

Ser kozi, espuma z żurawiny, rukola, puder z czarnych oliwek  
*Goat cheese, cranberry culinary foam, rocket, black olive powder*  
30PLN

Pęczotto, zielony groszek, chrupiący jarmuż, puree z pieczonej papryki, karmelizowany borowik  
*Orzotto, green peas, crispy kale, roasted red pepper puree, caramelized boletus*  
34PLN

### ZUPY / SOUPS

Krem grzybowy z oliwą dyniową  
*Mushroom cream with pumpkin oil*  
12PLN

Zupa toskańska z małżami  
*Tuscan soup with clams*  
18PLN

Żurek z jajkiem poche  
*Traditional sour rye soup with poche egg*  
12PLN

### SAŁATY / SALADS

Liście szpinaku, zielona soczewica, filet drobiowy, pomidorki wiśniowe, sos maślany  
*Spinach leaves, green lentils, chicken fillet, cherry tomatoes, butter sauce*  
29PLN

Mix sałat, krewetki, sezam, maślane grzanki, ogórek kompresowany, vinaigrette  
*Mixed leaf salad, shrimps, sesame, buttered toast, compressed cucumber, vinaigrette*  
35PLN

Mieszane sałaty, blue cheese, puder z boczku, prażone pestki dyni, melon, sos ogrodowy  
*Mixed leaf salad, blue cheese, powdered bacon, roasted pumpkin, melon, garden sauce*  
28PLN

### PASTA / PASTA

Kremowe risotto, mascarpone, wędzony pstrąg, palony kalafior, szpinak, oliwa tymiankowa  
*Creamy risotto, mascarpone, smoked trout, roasted cauliflower, spinach, thyme olive*  
34PLN

Makaron penne aglio olio, z czosnkiem i chilli / z owocami morza w białym winie / z kurczakiem i suszonym pomidorem  
*Aglio olio penne pasta with garlic and chilli / seafood in white wine / chicken and dried tomato*  
26PLN / 36PLN / 39PLN

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej, szpinak baby z warzywami, ziemniaki confit, sos z zielonym pieprzem  
*Beef tenderloin steak, baby spinach with vegetables, potatoes confit, sauce with green pepper*  
86PLN

Policzki wołowe, pęczak, karmelizowany por, cebulka perlowa, chrupiąca grasica, sos porto  
*Beef cheeks, groats, caramelized leeks, pearl onions, crispy sweetbreads, porto sauce*  
56PLN

Szkocka jagnięcina, puree z dyni, burak, szpik wołowy, veloutte z koziego sera  
*Scottish lamb, pumpkin puree, beet, beef marrow, goat cheese veloutte*  
70PLN

Udka z polskiej gęsi owsianej, domowe kopytka, kapusta modra zasmażana, sos z miodem i gorczycą  
*Oat-fed goose leg, homemade polish rolled potato dumplings, fried red cabbage, sauce with honey and charlock*  
59PLN

Kurczak kukurydziany, puree z kalafiora, brukselka, fondant z ziemniaka, demi glace  
*Corn-fed chicken, cauliflower puree, Brussels sprouts, fondant potatoes, demi glace*  
39PLN

Schab bekon, kapusta zasmażana, pieczarki, karmelizowana marchew, puree ziemniaczane z wędzonką  
*Bacon pork tenderloin, cabbage, mushrooms, caramelized carrots, potato puree with bacon*  
29PLN

Sandacz smażony, kremowe ziemniaki z chorizo, pieczony por, puree z marchwi, sos rakowy  
*Fried zander, creamy potatoes with chorizo, roasted leek, carrot puree, crayfish sauce*  
72PLN

Polędwica z dorsza 58°C, borowik, smażony jarmuż, puree z marchwi, ziemniak z koperkiem, zielony groszek, sos estragonowy  
*Cod loin 58°C, boletus, fried kale, carrot puree, potatoes with dill, green peas, tarragon cream sauce*  
51PLN

### DESERY / DESSERTS

Orzechowe parfait, ciastko filo, coulis malinowe  
*Peanut butter parfait, filo cake, raspberry coulis*  
19PLN

Gruszkowe tatin, lody z zielonej herbaty i dzikiej róży, puder czekoladowy  
*Pear tarte tatin, green tea and rose hip ice cream, chocolate powder*  
12PLN

Sorbety własnej produkcji.  
Proszę zapytać kelnera jakie mamy dzisiaj smaki  
*Self-made Sorbets.*  
*Please ask the waiter, what taste do we have today*  
10PLN

### SPECIAL

Menu degustacyjne / Tasting menu  
Menu Szefa kuchni / Chef's menu

6 pozycji – 150 PLN/ osoba  
6 dishes – 150 PLN per person

8 pozycji – 180 PLN/ osoba  
8 dishes – 180 PLN per person

Enjoy!