

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar wołowy wędzony dymem olchowym, żółtko confit, marynaty, anchois,
granita musztardowa, pieczywo korzenne
Beef tartare smoked over alder wood, egg yolk confit, marinades, anchovies, mustard granita, spicy bread
34 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, oliwa truflowa, pomidory concasse, ziemia z oliwek,
parmezan, nasturcja
Beef tenderloin carpaccio, truffle olive oil, tomato concassé, black olive soil, Parmesan cheese, nasturtium
40 PLN

Przeźrebki, kwaśna śmietana z limonką, pomarańcza, kompresowany ogórek,
mus estragonowy
Scallops, sour cream with lime, orange, compressed cucumber, tarragon mousse
48 PLN

Grasica, tapioka, grzyby łuskwiak nameko, puree ze skorzonery, cebulka perłowa, wino
Sweetbread, tapioca, nameko mushroom, black salsify purée, pearl onion, wine
39 PLN

ZUPY / SOUPS

Bulion z perliczki, korzeń pietruszki, żółtko, kurki
Guinea fowl broth, parsley root, egg yolk, chanterelle mushrooms
18 PLN

Staropolska kwaśnica z klopsikami i majerankiem
Traditional Polish sauerkraut soup with meatballs and marjoram
16 PLN

Żurek z jajkiem poche
Traditional Polish sour rye soup with poached egg
15 PLN

SALATY / SALADS

Mozzarella di bufala, konfitura z pomidorów, pieczona marchew, sezam, nasturcja
Mozzarella di bufala, tomato confiture, roasted carrot, sesame, nasturtium
29 PLN

Marynowany rostbef, maślana brioszka, mix sałat, dressing pomarańczowo-porzeczkowy
Marinated beef sirloin, butter brioche, assorted lettuce leaves, orange and currant dressing
37 PLN

PASTY / PASTAS

Czarny makaron, krewetki, chorizo, pomidor
Black pasta, prawns, chorizo, tomato
54 PLN

Makaron papardelle z filetem z kurczaka, oliwa z suszonych pomidorów,
pieczony czosnek, rukola z pudrem z czarnych oliwek
Pappardelle with chicken breast, sun-dried tomato olive oil, roasted garlic, rocket with black olive powder
28 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Schab z dzika, jabłko, quinoa, morela, pieczone kasztany, sos jałowcowy
Wild boar loin, apple, quinoa, apricot, roasted chestnuts, juniper sauce
46 PLN

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej, puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem,
ziemniaki pieczone, kalafior romanesco, skorzonera, sos pieprzowy
Seasoned tenderloin steak, potato purée with roasted garlic, baked potatoes, romanesco broccoli, black salsify, black pepper sauce
79 PLN

Kaczka w trzech odsłonach, kapusta, żurawina, boczniak, flan z kaszy pęczak
Duck served in three ways, cabbage, cranberries, oyster mushroom, pearl barley flan
62 PLN

Żebra, boczek confit, puree ziemniaczane, kapusta, wędzona śliwka, sos rozmarynowy
Ribs, pork belly confit, potato purée, cabbage, smoked plum, rosemary sauce
38 PLN

Sznicel, puree z gruszki z pietruszką, pieczone buraki,
ziemniaki ratte z pieczonym rozmarynem
Schnitzel, pear purée with parsley, baked beetroots, ratte potatoes with roasted rosemary
37 PLN

Okoń morski, czarna soczewica, suflet z dynii i chili, palony por, sos holenderski
Sea bass, black lentils, soufflé, charred leek, hollandaise sauce
56 PLN

Polędwica z dorsza, kalafior, sepia, koper włoski, pomarańcza, rukiew wodna
Cod loin, cauliflower, cuttlefish, fennel, orange, watercress
42 PLN

DESERY / DESSERTS

Fondant z toffi, karmelizowany banan, lody kawowe z amaretto
Toffee fondant, caramelized banana, coffee ice cream with amaretto
18 PLN

Mus z białej czekolady z sorbetem z malin, puder z orzechów
White chocolate mousse with raspberry sorbet, nut powder
21 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
Menu Szefa kuchni / Chef's 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