



Unique place - Magic time

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Plastry buraka, sos balsamiczny z malinami, rukola, pieczony ser kozi, żurawina
Slices of beetroot, balsamic sauce with raspberries, rocket, roasted goat cheese, cranberries
26 PLN
- Tatar z łososia bałtyckiego, kapary, marynowana cebulka perłowa, oliwa cytrynowa, chipsy z marchwi
Baltic salmon tartare, capers, marinated pearl onion, lemon olive oil, carrot chips
34 PLN
- Carpaccio z polędwicy wołowej, oliwa z trufli, płatki parmezanu, suszony pomidor, marynowane karczochy
Beef tenderloin carpaccio, truffle olive oil, parmesan petals, dried tomato, marinated artichokes
36 PLN
- Grillowane krewetki, pomidorki wiśniowe, sos maślany, palony por
Grilled prawns, cherry tomatoes, butter sauce, burnt leek
36 PLN
- Delikatnie opiekany tuńczyk, sezam, plastry ananasa, chipsy warzywne z chilli, confitowane pomidory
Gently broiled tuna fish, sesame, pineapple slices, vegetable chips with chilli, tomatoes confit
29 PLN

ZUPY / SOUPS

- Chłodnik z botwinki, oliwa koperkowa, jajko poche
Cold young beet greens soup, dill olive oil, poche egg
14 PLN
- Bulion cielęcy z pierożkami i wędzonym szpikiem
Veal broth with dumplings and smoked bone marrow
19 PLN
- Zupa tajska z małami i makaronem ryżowym
Thai soup with mussels and rice noodles
18 PLN

SALATY / SALADS

- Mieszane sałaty, kurczak kukurydziany, sos pesto, świeże warzywa z parmezanem
Assorted lettuces, corn-fed chicken, pesto sauce, fresh vegetables with parmesan
32 PLN
- Młode liście szpinaku z ziołami, botwinka w miodzie, prażone pestki słonecznika, melon
Young spinach leaves with herbs, beet greens in honey, roasted sunflower seeds, melon
22 PLN

PASTY / PASTAS

- Papardelle, oliwa truflowa, parmezan, puder z czarnych oliwek
Papardelle with truffle olive oil, parmesan, black olives powder
49 PLN
- Penne, sos bazyliowy, kurczak grillowany, pomidorki koktajlowe, rukola
Penne, basil sauce, grilled chicken, cherry tomatoes, rocket
29 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Comber jagnięcy, puder z orzechów laskowych i szpinaku, sos demi glace, rydze, puree z kwaśnej śmietany
Lamb comber, hazelnut and spinach powder, demi glace, red pine mushrooms, sour cream puree
79 PLN
- Stek z polędwicy wołowej, confitowany ziemniak z czosnkiem, szpinak, sos porto z pieprzem
Beef tenderloin, confit potato with garlic, spinach, porto sauce with pepper
84 PLN
- Polędwiczka wieprzowa, kurki w śmietanie, młode ziemniaki z koperkiem, pieczone warzywa
Pork tenderloin, chanterelles in cream, young potatoes with dill, roasted vegetables
42 PLN
- Marynowany filet z kurczaka, duxelle z pieczarek z szynką dojrzewającą, młoda kapusta, kremowe ziemniaki
Marinated chicken fillet, champignon duxelles with dry-cured ham, young cabbage, creamy potatoes
36 PLN
- Dorada, boczniki, chrupiący fenkuł, chrust z chrzanu, krewetkowe masło, papier z marchwi
Sea bream, pleurotus mushrooms, horseradish, prawn butter, carrot paper
49 PLN
- Polędwica z dorsza, czerwone ziemniaki, puree z marchwi i zielonego groszku, karmelizowane warzywa sezonowe, sos z palonego masła
Cod loin, red potatoes, carrot and green pea puree, caramelised seasonal vegetables, burnt butter sauce
39 PLN

DESERY / DESSERTS

- Mus z białej czekolady z passiflorą, karmel z orzechami włoskimi
White chocolate mousse with passiflora, caramel with hazelnuts
22 PLN
- Assiette lodów i sorbetów własnej produkcji
Assiette of home-made ice-cream and sorbets
12 PLN
- Selekcja serów francuskich i polskich (porcja 150g)
Assorted French and Polish cheese (150g portion)
29 PLN

Do wszystkich przystawek oraz sałatek podajemy chleb własnego wypieku.

Używamy tylko najwyższej jakości ziół oraz jadalnych kwiatów.

For all starters and salads we serve our home-made bread.

We use only finest herbs and edible flowers.

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

Niektóre z potraw mogą zawierać śladowe ilości alergenów. Prosimy o kontakt z obsługą.

Some of the dishes may contain trace amounts of allergens. Please contact the staff.

Manche Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Bitte auf die Biedienung anwenden.