

Przystawki / *Hors d'oeuvre*

Tatar wołowy / pikle / grzyby słomkowe / majonez truflowy

50 zł

Beef tartare / pickles / straw mushrooms / truffle mayonnaise

ALERGENY: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, eggs, milk and derivatives



Łosoś marynowany w ponzu / mus groszek jabłko / piklowana kalarepa

45 zł

Salmon marinated in ponzu / peas and apple mousse / pickled kohlrabi

ALERGENY: ryby, gluten, soja, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: fish, gluten, soya, eggs, milk and derivatives

Sałaty / *Salads*

Sałaty / grillowany kurczak / bekon / dip anchois / pomidorki koktajlowe

35 zł

Lettuce / grilled chicken / bacon / anchovy dip / cherry tomatoes

ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, ryby, jaja

ALLERGENS: gluten, milk and derivatives, fish, eggs



Młody szpinak / kozi ser / żel z buraka / nektarynka / dressing rokitnik

34 zł

Baby spinach / goat cheese / beetroot gel / nectarine / sea-buckthorn dressing

ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja

ALLERGENS: gluten, milk and derivatives, eggs

Zupy / *Soups*

„Niech to diabli”...w Busku pyszną zupę dali, czyli fasola korczyńska z wołowiną i pieczonymi ząbkami czosnku w czerwonym, pikantnym bulionie

31 zł

„Hell”... they serve delicious soup in Busko: Korczyn beans with beef and roasted garlic cloves in spicy red broth

ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: gluten, milk and derivatives



Krem z pieczonego kalafiora z imbirem / olej z wiesiołka / grzyby shimeji / chrust z batata / czarnuszka

27 zł

Cream of roasted cauliflower with ginger / evening primrose oil / shimeji mushrooms / sweet potato brushwood/ black cumin

ALERGENY: -----

ALLERGENS: -----

Dania główne / Main courses

**Polędwiczka wieprzowa / szynka parmeńska / suflet ziemniaczany / puree kalafior / 59 zł
dziki brokuł / sos truflowy**

Pork tenderloin / prosciutto / potato soufflé / cauliflower puree / wild broccoli / truffle sauce

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derivatives



Chilli burger z Quinoa / bułka wieloziarnista / pickle / frytki stekowe

45 zł

Chilli burger with quinoa / multigrain bun / pickles / steak fries

ALERGENY: gluten, gorczyca

ALLERGENS: gluten, mustard seeds

**Halibut z kruszonką / bób / fasolka szparagowa / sos cytrynowy /
gnocchi buraczkowe**

65 zł

Halibut with crumble / broad beans / green beans / lemon sauce / beetroot gnocchi

ALERGENY: orzechy, ryby, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja

ALLERGENS: nuts, fish, milk and derivatives, gluten, eggs

Fettuccine / krewetki / sos bisque / cukinia / pomidorki

42 zł

Fettuccine / shrimps / bisque sauce / zucchini / tomatoes

ALERGENY: owoce morza, gluten, jaja, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: seafood, gluten, eggs, milk and derivatives

Pierogi / duszona wołowina / młoda kapusta / demi glace kminkowy / creme fraiche 41 zł

Dumplings / braised beef / young cabbage / caraway demi-glace / creme fraiche

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derivatives

**Na Ponidziu uczta wielka na talerzu... „Kusicielka” filet z gęsi duszony w śliwach 78 zł
„Damach” / boczniaki / ziemniaczane kluski / Miód Napękowski**

A great feast on the plate in Ponidzie ... "Tempting" goose fillet stewed

in "Damach" plums/ oyster mushrooms / potato dumplings / Napękowski honey

ALERGENY: gluten, jaja

ALLERGENS: gluten, eggs

Deser / Desserts

Truskawka / cytryna / beza / oliwa miętowa

30 zł

Strawberry / lemon / meringue / mint oil

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derivatives

Ciasto migdałowe / rabarbar / malina / czarny bez

32 zł

Almond cake / rhubarb / raspberry / elderberry

ALERGENY: jaja, gluten, mleko i produkty pochodne, orzechy

ALLERGENS: eggs, gluten, milk and derivatives, nuts