

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany niektórych składników w związku z ich sezonowością i dostępnością.

We would like to stipulate that some ingredients can be changed depending on seasonality and availability.

Do grup i rezerwacji powyżej 7 osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

We charge 10% service each company meetings and reservations over 7 persons.

Jeżeli mają Państwo jakieś alergie pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne, prosimy poinformować obsługę.

If You have any allegry or special diet, please inform our staff.

Lista możliwych alergenów wraz z numeracją dostępna jest poniżej.

The list of allergens is below.

ALERGENY ALLERGENS

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| 1. Zboża zawierające gluten | 1. Gluten |
| 2. Skorupiaki | 2. Shellfish |
| 3. Jaja | 3. Eggs |
| 4. Ryby | 4. Fish |
| 5. Orzeszki ziemne | 5. Peanuts |
| 6. Soja | 6. Soya |
| 7. Mleko | 7. Milk |
| 8. Orzechy | 8. Nuts |
| 9. Seler | 9. Celery |
| 10. Gorczyca | 10. White Mustard |
| 11. Nasiona sezamu | 11. Sesame |
| 12. Dwutlenek siarki i siarczyny | 12. Sulfur Dioxide |
| 13. Łubin | 13. Lupin |
| 14. Mięczaki | 14. Mollusc |

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

All prices include tax.

PRZYSTAWKI STARTERS

PĄCZEK DONUT

kalafior w tempurze, panko, majonez japoński, Wakame
cauliflower in tempura, panko, japanese mayo, Wakame

42 zł 200 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

MINI CEZAR MINI CAESAR

sezonowany boczek, kurczak, kiszone kapary z czosnku niedźwiedziego, krakers
seasoned bacon, chicken, capers pickled with wild garlic, cracker

44 zł 200 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 9, 10

TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE

połędwica wołowa, ogórek kiszony, szalotka, taco, kimchi, czosnek, prażynka ziemniaczana
beef sirloin, pickled cucumber, shallot, taco, kimchi, garlic, potato crisp

52 zł 160 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 10, 12

CARPACCIO WOŁOWE BEEF CARPACCIO

sezonowana gęś, kapary, rukola, pecorino
seasoned goose, capers, arugula, pecorino

54 zł 170 g

alergeny allergens:
1, 6, 7, 9

OŚMIORNICA OCTOPUS

krokiet kukurydziany, Jack Daniel's, zioła z hotelowej szklarni
corn croquet, Jack Daniel's, herbs from hotel's greenhouse

56 zł 200 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 9, 10

ZUPY SOUPS

KREM Z DYNI PUMPKIN CREAM SOUP



kokos, orzechy, ciecierzycza

coconut, nuts, chickpea

27 zł 200 ml

alergeny allergens:

1, 6, 7, 8, 9, 10, 12

ZUPA CEBULOWA ONION SOUP

konfitura z cebuli, grzanki, ser gruyere

onion jam, croutons, gruyere cheese

28 zł 200 ml

alergeny allergens:

1, 3, 6, 7, 10, 12

ZUPA BOROWIKOWA BOLETUS SOUP

ciasto francuskie, borowik, kasztan, lane kluski

french pastry, boletus, chestnuts, batter noodles

30 zł 200 ml

alergeny allergens:

1, 3, 6, 7, 9, 12

ZUPA KREWETKOWA SHRIMP SOUP

pierozki z krewetkami, mleko kokosowe, ciasto cygaretkowe

dumplings with shrimp, coconut milk, cigarette pastry

32 zł 200 ml

alergeny allergens:

1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

GNOCCHI

*karczoch, pesto z pieczonej dyni, pecorino
artichoke, roasted pumpkin pesto, pecorino*

52 zł 300 g

*alergeny allergens:
1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12*

MAKARON PASTA

*smardze, lejkowiec dęty, szalotka, panko, grana padano
morels, trumpet mushroom, shallot, panko, grana padano*

54 zł 300 g

*alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13*

HALIBUT

*bisque z homara, puree z pietruszki, sałatka z kopru włoskiego, selera i jabłka
bisque of lobster, parsley puree, salad of fennel, celery and apple*

65 zł 350 g

*alergeny allergens:
1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13*

PSTRĄG ŁOSOSIOWY RAINBOW TROUT

*tortelloni, sos z przegrzebek z ikrą z pstrąga, brokuł
tortelloni, scallop sauce with trout spawn, broccoli*

69 zł 350 g

*alergeny allergens:
1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11*

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST

foie gras, puree z kapusty czerwonej, ziemniak
foie gras, puree of red cabbage, potato

72 zł 350 g

alergeny allergens:
6, 7, 9, 10, 12

BURGER SALT SALT BURGER

wołowina wagyu, majonez kimchi, puree z czarnego czosnku, warzywa,
ręcznie robione frytki stekowe
wagyu beef, kimchi mayo, puree of black garlic, vegetables, handmade fries

89 zł 400 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 12

ROST-BEEF INACZEJ [1885 r.] ROAST BEEF [1885]

roastbeef 300 g, bulion z cebuli, kartofle nadziewane grzybami
roast beef, onion broth, potatoes stuffed with mushrooms

120 zł 400 g

alergeny allergens:
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12

POŁĘDWICA WOŁOWA BEEF TENDERLOIN

połędwica wołowa 200 g, risotto grzybowe, trufla
beef tenderloin 200 g, mushroom risotto, truffle

130 zł 400 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

JABŁKO APPLE

26 zł 150 g

mus cynamonowy, kruszonka migdałowa z białą czekoladą, sorbet jabłkowy z miętą, cygaretki *alergeny allergens:*
cinnamon mousse, almond crumble with white chocolate, apple sorbet with peppermint, cigarette pastry 5, 8

PIERNIK GINGERBREAD

26 zł 150 g

czekolada, mus piernikowy, malina *alergeny allergens:*
chocolate, gingerbread mousse, raspberry 1, 3, 7, 9

BLAMANŻ [1470 r.] BLANC-MANGER [1470]

26 zł 150 g

migdał, panna cotta, magdalenki *alergeny allergens:*
almond, panna cotta, madeleines 1, 3, 6, 7, 8
