



PRZYSTAWKI / APPETIZERS

TATAR WOŁOWY 39 PLN

udziec wołowy 100 g, ogórek kiszony, cebula, pieczarka marynowana, majonez lubczykowy, żółtko, oliwa lubczykowa, musztarda

beef haunch, pickled cucumber, onion, pickled champignon mushroom, lovage mayonnaise, yolk, lovage olive oil, mustard (1, 3, 7, 10, 12)

CARPACCIO Z BURAKA 29 PLN

burak, rukola, ser kozi, balsamico, kapary, orzechy włoskie

beetroot, arugula, goat cheese, balsamico, capers, walnuts (7, 8, 12)

ROSTBEF TONNATO 35 PLN

gotowany rostbef 60 g, tuńczyk, majonez, kapary, wino, anchois, cebula karmelizowana, puder z pietruszki

cooked roast beef, tuna, mayonnaise, capers, wine, anchovy, caramelized onion, parsley powder (1, 3, 4, 7, 12)

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 42 PLN

filet z kurczaka 120 g, sałatka rzymska, sos z anchois, parmezan, oliwa z oliwek, grzanki, puder z boczku, jajko poche

chicken fillet, romaine lettuce, anchovy sauce, parmesan, olive oil, croutons, bacon powder, poached egg (1, 3, 4, 7, 12)

SAŁATKA SZWARCWALDZKA 42 PLN

szynka szwarcwaldzka, szpinak, rukola, ser kozi, burak, orzechy w karmelu, sos miodowo-musztardowy

Black Forest ham, spinach, arugula, goat cheese, beetroot, caramel nuts, honey-mustard sauce (7, 8, 10, 12)

SAŁATKA WEGE 39 PLN

szpinak, rukola, komosa ryżowa, karmelizowana gruszka, granat, grejpfrut, płatki migdałów, balsamico malinowe

spinach, arugula, quinoa, caramelized pear, pomegranate, grapefruit, almond flakes, raspberry balsamico (8, 12)

ZUPY / SOUPS

(250 ml)

ŻUREK 32 PLN

purée ziemniaczane, kiełbasa biała, jajko, zakwas, podgrzybek, śmietanka

mashed potatoes, white sausage, egg, leaven, bay bolete, cream (1, 3, 7, 9, 10, 12, 13)

ROSÓŁ DROBIOWY Z MAKARONEM 24 PLN

rosół drobiowy, makaron, marchewka, nać pietruszki

chicken broth, macaroni, carrot, parsley (1, 3, 7, 9)

KREM Z PODGRZYBKÓW I KAKAO 22 PLN

podgrzybki, kakao, kwaśna śmietana, grzanki, nać pietruszki

bay bolete, cocoa, sour cream, croutons, parsley (1, 7, 9)

WEGE CURRY 20 PLN

makaron ryżowy, cebula, papryka, marchew, czosnek, mleko kokosowe, żółte curry, nać pietruszki

rice noodles, onion, pepper, carrot, garlic, coconut milk, yellow curry, parsley



Lista alergenów dostępna jest u obsługi.

Please ask the staff for a list of allergens.



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

PIERŚ Z KACZKI CONFIT 73 PLN

pierś z kaczki 170 g, kasza pęczak, podgrzybek, sos winno-żurawinowy, gruszka, miód

duck breast, pearl barley, bay bolete, wine and cranberry sauce, pear, honey (1, 7, 12)

KURCZAK SUPREME 48 PLN

filet z kurczaka supreme 200 g, ziemniaki, marchew, miód, zielony kalafior, sos ziołowy, groszek cukrowy

chicken fillet supreme, potatoes, carrot, honey, green cauliflower, herb sauce, snap peas (1, 7)

SCHAB Z KOŚCIĄ 64 PLN

schab z kością 250 g, purée ziemniaczane 200 g, kapusta zasmażana 250 g, majeranek, pieczarka, boczek

pork loin on the bone, mashed potatoes, fried cabbage, marjoram, champignon mushroom, bacon (1, 3, 7, 12)

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA 45 PLN

polędwiczka wieprzowa 180 g, purée z selera i gruszki, karmelizowana pietruszka, płatki chilli, groszek zielony, sos miodowo-musztardowy, chips z jarmużu

pork tenderloin, celery root and pear purée, caramelized parsley, chilli flakes, green peas, honey and mustard sauce, kale chips (1, 7, 9, 10, 12)

PIEROGI Z MIĘSEM 33 PLN

pierogi z mięsem 350 g, sos ciemny

dumplings with meat, dark sauce (1, 3, 7)

PIEROGI RUSKIE 33 PLN

pierogi ruskie 350 g, sos winno-cebulowy, nać pietruszki

dumplings with potatoes and cottage cheese, onion and wine sauce, parsley (1, 3, 7, 12)

RYBY / FISH

POLĘDWICA Z DORSZA 55 PLN

polędwica z dorsza 130 g, purée z zielonego groszku, mleko kokosowe, dynia, szpinak baby, sos mango, chilli, kolendra

cod loin, green peas purée, coconut milk, pumpkin, baby spinach, mango sauce, chilli, coriander (1, 4, 5, 6, 7, 11)

MAKARONY / PASTA

SPAGHETTI Z CUKINIĄ 35 PLN

cukinia, szpinak baby, czosnek, chilli, cytryna, parmezan, masło

courgette, baby spinach, garlic, chilli, lemon, parmesan, butter (1, 3, 7)

TAGLIATELLE SEPIA 49 PLN

krewetki, pomidory pelati, szpinak baby, czosnek, chilli, wino, nać pietruszki

shrimps, pelati tomatoes, baby spinach, garlic, chilli, wine, parsley (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

PAPPARDELLE Z POŁĘDWICZKĄ 45 PLN

polędwiczka wieprzowa, pomidory suszone, śmietanka, bazylia, czosnek, parmezan, nać pietruszki

pork tenderloin, dried tomatoes, cream, basil, garlic, parmesan, parsley (1, 3, 7)

DESERY / DESSERTS

PANNA COTTA KAWOWA 27 PLN

mus wiśniowy, beza, winogrona, ziemia czekoladowa, kawa

cherry mousse, meringue, grapes, ground chocolate, coffee (1, 3, 7)

CAIASKO FRANCUSKIE 29 PLN

ciasto francuskie, mascarpone, cytryna, winogrona, granat, mus truskawkowy

puff pastry, mascarpone, lemon, grapes, pomegranate, strawberry mousse (1, 3, 7)



Dla grup powyżej 10 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

For groups of more than 10 people, a 10% service charge will be added.