

RESTAURACJA
PANORAMA

Przystawki | Appetizers

Krewetki królewskie w sosie śmietanowo czosnkowym podawane z bagietką

(5 szt)

-

King prawns in cream-garlic sauce, served with a baguette (5 pcs.)

45,-

GMF

Wątróbka drobiowa w sosie z wiśni i czerwonego wina podawana na grzankach

-

Chicken liver in cherry sauce and red wine served on a toast

35,-

GMSY

Tatar z polędwicy wołowej z cebulą, ogórkiem konserwowym, marynowanymi grzybami, żółtkiem, musztardą francuską podawany z pieczywem i masłem

-

Beef tenderloin tartare, with onion, pickled cucumber, marinated mushrooms, egg yolk, French mustard served with bread and butter

45,-

GETMY

Carpaccio z kaczki z granatem, twardym serem, pomarańczą i balsamico

-

Duck carpaccio with pomegranate, hard cheese, orange and balsamico

39,-

GM

Deska Morana sery regionalne, pieczony przez nas pasztet z żurawiną, biała kiełbasa naszego wyrobu, autorski smalec z suszoną śliwką i żubrówką, domowe pikle (sugerowana dla 2 osób)

-

Charcuterie board, regional cheeses, pate with cranberries, white sausage, original lard with dried plum and bison grass vodka, homemade pickles (for 2 people)

89,-

GMEC

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :

G – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery |
T - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

Zupy | Soups

Wielkopolskie ślepe ryby z szyszkami rakowymi i kawiozem z łososia

Regional potato and leek cream soup „ślepe ryby” with creyfish tails and salmon caviar

25,- CMF

Rosół z domowym makaronem

Chicken soup with homemade pasta

22,- GE

Żurek na grzybach leśnych z puree ziemniaczanym, jajkiem oraz grzybami

Polish sour soup on forest mushrooms with mashed potato, egg and mushrooms

25,- EMGC

Zupa sezonowa

Seasonal soup

25,-

Sałaty | Salads

Sałatka z kurczakiem supreme sous-vide z mixem sałat, pomidorami koktajlowymi, zielonym ogórkiem, marynowanymi warzywami, twardym serem i sosem miodowo-musztardowym podawana z pieczywem

Sous-vide supreme chicken salad with a mix of lettuces, cherry tomato, green cucumber, pickled vegetables, hard cheese and honey-mustard sauce, served with bread

42,- GMT

Sałatka z serem regionalnym z mixem sałat, pomidorami koktajlowymi, winogronem, kaparami, burakami, pestkami dyni, sosem winegret podawana z pieczywem

Salad with regional cheese, mixed lettuce, cherry tomato, grape, capers, beetroot, pumpkin seeds, vinaigrette sauce, bread

42,- GMT

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :

G – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery |
T - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

Dania główne | Main Dishes

Mule w oryginalnym sosie belgijskim podawane z bagietką (1 kg)

-

Mussels in original Belgian sauce, served with garlic baguette

75,- GEMC

Filet z troci z czarną soczewicą, warzywami oraz puree z marchewki

-

Sea trout fillet, black lentils with vegetables and carrot puree,

59,- GFM

Filet z sandacza z puree ziemniaczanym, puree marchewkowym oraz glazurowanymi warzywami sezonowymi

-

Zander with mashed potatoes, carrot puree and glazed seasonal vegetables

59,- GMF

Autentyczne pielmieni wieprzowo-wołowe w sosie maślanym podawane z kwaśną śmietaną, octem i młotkowanym pieprzem (10 szt.)

-

Authentic pork and beef pelmeni with butter sauce, sour cream served with vinegar and hammered pepper

39,- GEM

Filet z kurczaka supreme sous-vide podawany na puree z ziemniaka, kalafiora i cebuli oraz warzywa w emulsji maślanej

-

Sous-vide chicken supreme fillet served on potatoes, cauliflower and onions puree, and vegetables in a butter emulsion

42,- GEM

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :

G – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery |
T - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

Kotlet schabowy z kością z ziemniakami w emulsji maślanej oraz zasmażaną kapustą kiszoną z boczkiem

-
Pork chop on the bone with potatoes in butter emulsion and fried sauerkraut with bacon

45,- GEM

Makaron orientalny z polędwicą wołowa lub krewetkami, warzywami, imbirem, chili, olejem sezamowym w sosie sojowo-ostrygowo-miodowym

-
Oriental noodles with sirloin or shrimp, vegetables, ginger, chili, sesame oil, soy-oyster-honey sauce

49,- GEMSY

Stek z polędwicy wołowej z ziemniakami w emulsji maślanej, warzywami sezonowymi glazurowanymi w miodzie oraz sosem demi glace z zielonym pieprzem

-
Beef tenderloin steak, with potatoes in butter emulsion, seasonal vegetables glazed in honey and demi glace sauce with green pepper

79,- M

Pierogi z kaczką z modrą kapustą oraz ziołową cebulką (5 szt.)

-
Polish dumplings with duck, red cabbage, onion with herbs (5 pcs.)

42,- GEM

Burger z dziczyzny w domowej bułce maślanej, bekonem, świeżymi warzywami, własnym sosem BBQ podawany z frytkami stekowymi

-
Venison burger, in homemade butter bun, bacon, fresh vegetables, own BBQ sauce, served with steak fries

45,- GEMSY

Kaczka pieczona w sosie własnym z pyzą drożdżową, modrą kapustą i puree z dyni

-
Roasted duck in in gravy with yeast dumpling, red cabbag, pumpkin puree

59,- GEM

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :
G – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery |
T - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

Desery | Desserts

Gorące maliny z lodami i bitą śmietaną

-

Hot raspberries with ice cream and whipped cream

27,-

M

Beza z musem z mascarpone i owocami

-

Meringue with mascarpone mousse and fruit

27,-

EM

Creme brulee z domową konfiturą z czarnej porzeczki

-

Creme brulee with homemade blackcurrant jam

27,-

EM

Nugat – deser lodowy własnego wyrobu z ajerkoniakiem i bakaliami

-

Nougat - homemade ice cream dessert with eggnog and dried fruits

27,-

EM

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :
G – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – celery, seler |
T - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

Kawa i herbata | Coffee and Tea

Kawa czarna <i>Black Coffee</i>	12,-
Kawa biała <i>Coffee with milk</i>	14,-
Espresso	12,-
Espresso Doppio	16,-
Cappuccino	16,-
Cafè Latte Macchiato	16,-
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną <i>Ice coffee with ice cream and whipped cream</i>	20,-
Herbata Eilles	10,-
<i>Assam Black / Earl Grey / Peppermint / Green / Summer Berry</i> <i>Eilles tea Assam Black / Earl Grey / Peppermint / Green / Summer Berry</i>	

Napoje zimne | Soft drinks

Woda Kamena 0,3l gazowana / niegazowana <i>Kamena water 0,2l sparkling / still</i>	6,-
Dzbanek wody 0,9l gazowana / niegazowana <i>Jug of water 0,9l sparkling / still</i>	12,-
Pepsi / Pepsi max / 7up / Mirinda / Schweppes 0,2l	8,-
Red Bull 0,25l	14,-
Lipton Ice Tea 0,2l cytryna / brzoskwinia <i>Lipton Ice Tea 0,2l lemon / peach</i>	8,-
Sok Toma 0,2l pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / pomidorowy <i>Toma juice 0,2l orange / apple / grapefruit / black currant / tomato</i>	8,-
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 0,3l <i>Freshly squeezed orange juice</i>	16,-
Naturalna lemoniada truskawkowa 0,45l <i>Natural strawberry lemonade</i>	16,-

Piwo lane | Draft beer

Żywiec 0,3l	8,-
Żywiec 0,5l	10,-

Piwo butelkowe | Bottled beer

Żywiec 0,5l	12,-
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	12,-
Miłosław Pilsner 0,5l	12,-
Fortuna Czarne 0,5l	12,-
Paulaner Weissbier pszeniczne 0,5l	14,-
Warka Radler 0,5l	12,-

Drinki | Alcoholic drinks

Aperol Spritz	25,-
<i>Aperol 60ml, Prosecco 100ml, woda gazowana</i>	
Mojito XXL	25,-
<i>Havana 50ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana</i>	
Caipirinha z truskawkami	24,-
<i>Cachaca 60ml, truskawki, limonka, cukier trzcinowy</i>	
Hennesy Hero	32,-
<i>Hennesy V.S. 40ml, miód, sok z cytryny, 7up</i>	
Lynchburg Lemonade	24,-
<i>Jack Daniel's 50ml, Triple Sec 20ml, sok z cytryny, syrop cukrowy, 7up</i>	
Sex on the Beach	22,-
<i>Smirnoff Black 40ml, Archers 20ml, sok pomarańczowy, sok żurawinowy</i>	
Old Fashioned	25,-
<i>Jack Daniel's 50ml, cukier trzcinowy, angostura</i>	

Szampany | Champagnes

Moët&Chandon Brut Impérial 0,2l/0,75l	99,-/299,-
Moët&Chandon Ice Impérial 0,75l	329,-
Dom Pérignon Blanc 0,75l	1 199,-

Wódka | Vodka

Belvedere Vodka 40ml/0,5l/0,7l	20,-/220,-/300,-
Belvedere Heritage 176 40ml/0,7l	24,-/369,-
Smirnoff Black 40ml/0,5l	12,-/90,-
Finlandia 40ml/0,5l	15,-/130,-
Kruk 40ml/0,5l	15,-/130,-

Gin

Seagram's Gin 40ml	12,-
Tanqueray No. Ten 40ml	22,-

Rum

Havana Club Anejo 3 Anos 40ml	12,-
Havana Club Anejo Especial 40ml	14,-
Ron Zacapa 23YO 40ml	30,-

Cognac

Hennessy Very Special 40ml	26,-
Remy Martin V.S.O.P. 40ml	36,-

Brandy

Metaxa 5* 40ml	18,-
Metaxa 7* 40ml	22,-
Metaxa 12* 40ml	30,-

Whisky

Chivas Regal 12YO 40ml	22,-
Glenfiddich 12YO 40ml	32,-
Glenkinchie Malt 12YO 40ml	34,-
Oban Malt 14YO 40ml	33,-
Johnnie Walker Platinum Label 40ml	42,-
Johnnie Walker Blue Label 40ml	89,-
Singleton of Dufftown 12 YO 40ml	28,-
Singleton of Dufftown 15 YO 40ml	34,-
Singleton of Dufftown 18 YO 40ml	40,-

Burbon, Tennessee Whiskey

Jack Daniel's 40ml	22,-
Jack Daniel's Single Barrel 40ml	40,-

Tequila

Olmecca Gold 50ml	24,-
Olmecca Blanco 50ml	20,-

Likiery | Liqueurs

Jägermeister 50ml	16,-
Kahlúa 40ml	14,-
Cointreau 40ml	10,-
Campari 40ml	10,-

Vermouth

Martini Bianco 100ml	22,-
Martini Rosso 100ml	22,-