

# Przystawki | Appetizers

**Krewetki królewskie** w maśle z czosnkiem, papryczką chili i szpinakiem podawane z bagietką

*King prawns in butter with garlic, chili pepper and spinach served with a baguette*

**49,-**

**FM**

**Tatar z łososia** ze świeżym ogórkiem, koperkiem oraz oliwą porową

*Salmon tartare with fresh cucumber, dill and leek oil*

**42,-**

**FET**

**Łosoś Gravlax** podawany na blinach z musem chrzanowym oraz kawiolem

*Gravlax salmon served on pancakes with horseradish mousse and caviar*

**39,-**

**FGME**

**Carpaccio** z polędwicy wołowej podawane z grzanką z suszonymi pomidorami i czosnkiem

*Beef tenderloin carpaccio served with toast with dried tomatoes and garlic*

**49,-**

**GT**

**Tatar z piersi gęsiej** z „chrupiącym” żółtkiem podawany ze świeżym pieczywem

*Goose breast tartare with "crispy" egg yolk served with fresh bread*

**45,-**

**GET**

**Deska Morana** sery, 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)*

**139,-**

**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

**Żurek** na grzybach leśnych z puree ziemniaczanym, jajkiem oraz grzybami

-  
*Sour soup on forest mushrooms with mashed potatoes, egg and mushrooms*

**33,- ECG**

**Barszcz czerwony** podawany z krokiem faszerowanym mięsem

-  
*Red borscht served with croquettes stuffed with meat*

**33,- EG**

**Czernina**, regionalna zupa z kaczki z suszonymi owocami, podawana z szarymi kluskami

-  
*„Czernina”, regional duck soup with dried fruit, served with gray noodles*

**33,- GC**

**Rosół z dzikiego ptactwa** podawany z domowym, ręcznie robionym makaronem

-  
*Wild bird broth served with homemade, handmade noodles*

**33,- GEC**

# Sałaty | Salads

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

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

**49,- GMT**

**Sałatka z grillowanym kozim serem**, pieczonymi burakami, świeżym szpinakiem, winogronami, konfiturą z czarnej porzeczki i pestkami słonecznika

-  
*Salad with grilled goat cheese, roasted beets, fresh spinach, grapes, blackcurrant jam and sunflower seeds*

**49,- GMTP**

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 (2.2 lbs)*

**99,- GEMC**

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

*Zander with mashed potatoes, carrot puree and glazed seasonal vegetables*

**69,- GMF**

**Autentyczne pielmieni** wieprzowo-wołowe w sosie maślanym podawane z kwaśną śmietaną, octem i młotkowanym pieprzem (12 szt.)

*Authentic pork and beef pelmeni with butter sauce, sour cream served with vinegar and hammered pepper (12 pcs)*

**52,- GEM**

**„Podwójny” kotlet schabowy** (380 g schabu i karczku) z ziemniakami w emulsji maślanej oraz zasmażaną kapustą kiszoną

*"Double" pork chop (380 g pork chop and neck) with potatoes in butter emulsion and fried sauerkraut*

**69,- GEM**

**Makaron tagliatelle** z krewetkami, czosnkiem, papryczką chili, mlekiem kokosowym i kolendrą

*Tagliatelle pasta with shrimps, garlic, chili pepper, coconut milk and coriander*

**62,- GEFPS**

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

**Kaczka pieczona** w sosie własnym z mussem z brzoskwini, naszą pyzą na parze i modrą kapustą

*Duck roasted in gravy with peach mousse, our steamed dumplings and red cabbage*

**79,- GEM**

**Stek Tomahawk** (1,2 kg) z pieczonymi ziemniakami z gziem, grillowanymi warzywami i sosem śliwkowym. (Danie sugerowane dla dwóch osób – serwis odbywa się przy stoliku)

*Tomahawk steak (1.2 kg) with baked potatoes with gzik (quark cheese), grilled vegetables, and plum sauce. (Dish suggested for two people - service takes place at the table)*

**219,- GM**

**Burger z dziczyzny** w domowej bułce maślanej, z 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*

**62,- GEMSY**

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 gałką lodów i bitą śmietaną

-  
*Hot raspberries* with a scoop of ice cream and whipped cream

**35,-**

**EM**

**Tort czekoladowy** z sosem angielskim i konfiturą z malin

-  
*Chocolate* cake with English sauce and raspberry jam

**35,-**

**EMP**

**Beza** z musem z mascarpone i owocami

-  
*Meringue* with mascarpone mousse and fruit

**35,-**

**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

<b>Cafè crema</b>	12,-
<i>Black Coffee</i>	
<b>Flat white</b>	14,-
<i>Coffee with milk</i>	
<b>Espresso</b>	12,-
<b>Espresso Doppio</b>	16,-
<b>Cappuccino</b>	16,-
<b>Cafè Latte Macchiato</b>	16,-
<b>Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną</b>	20,-
<i>Ice coffee with ice cream and whipped cream</i>	
<b>Herbata Eilles</b>	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

<b>Woda Kamena 0,3l</b> gazowana / niegazowana	7,-
<i>Kamena water 0,2l sparkling / still</i>	
<b>Karafka wody 0,9l</b> gazowana / niegazowana	15,-
<i>Jug of water 0,9l sparkling / still</i>	
<b>Pepsi / Pepsi max / 7up / Mirinda / Schweppes 0,2l</b>	10,-
<b>Red Bull 0,25l</b>	14,-
<b>Lipton Ice Tea 0,2l</b> cytryna / brzoskwinia	10,-
<i>Lipton Ice Tea 0,2l lemon / peach</i>	
<b>Sok Toma 0,2l</b>	10,-
<i>pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka / pomidorowy</i>	
<i>Toma juice 0,2l orange / apple / grapefruit / black currant / tomato</i>	
<b>Naturalna lemoniada</b>	16,-
<i>Natural lemonada</i>	

## Piwo lane | Draft beer

<b>Żywiec 0,3l</b>	14,-
<b>Żywiec 0,5l</b>	16,-

## Piwo butelkowe | Bottled beer

<b>Żywiec 0,5l</b>	17,-
<b>Żywiec bezalkoholowy 0,5l</b>	17,-
<b>Miłostaw Pilsner 0,5l</b>	17,-
<b>Fortuna Czarne 0,5l</b>	17,-
<b>Paulaner Weissbier pszeniczne 0,5l</b>	19,-

## Drinki | Alcoholic drinks

<b>Aperol Spritz</b>	<b>28,-</b>
<i>Aperol 60ml, Prosecco 150ml, woda gazowana</i>	
<b>Hugo</b>	<b>28,-</b>
<i>Prosecco 200ml, 30ml syrop z dzikiego bzu, woda gazowana, mięta, lód</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>28,-</b>
<i>Distil No 9 40ml, 20ml Cointreau, sok z cytryny, sok żurawinowy</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>28,-</b>
<i>Distil No 9 40ml, 20ml Archers, syrop kokosowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy</i>	
<b>Negroni</b>	<b>28,-</b>
<i>Gin 30ml, Campari 30ml, Martini Rosso 30ml</i>	
<b>Old Fashioned</b>	<b>27,-</b>
<i>Jack Daniel's 40ml, cukier trzcionowy, angostura</i>	
<b>Mojito</b>	<b>28,-</b>
<i>Havana 40ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana</i>	
<b>Caipirinha</b>	<b>25,-</b>
<i>Cachaca 40ml, limonka, cukier trzcinowy</i>	
<b>Cuba Libre</b>	<b>27,-</b>
<i>Havana Club Anejo Especial 40ml, 200ml Pepsi, sok z limonki</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>29,-</b>
<i>Tequila Gold 40ml, 300ml sok pomarańczowy, 20ml grenadine</i>	
<b>Whisky Sour</b>	<b>34,-</b>
<i>Wild Turkey 101 40ml, sok z limonki 20ml, 20ml syrop cukrowy, aquafaba, angostura</i>	
<b>Appletini</b>	<b>25,-</b>
<i>Distil No 9 40ml, 20ml syrop jabłkowy, sok jabłkowy</i>	
<b>White Russian/Black Russian</b>	<b>28,-</b>
<i>Distil No 9 40ml, 30ml Kahula, 30ml mleko/ Distil No 9 40ml, 30ml Kahula</i>	
<b>Pink Flower</b>	<b>29,-</b>
<i>Tanqueray Gin 40ml, 30ml syrop z hibiscusa, 150ml Schweppes</i>	
<b>So What?</b>	<b>32,-</b>
<i>Tanqueray Gin 40ml, 50 ml Dwójniak Malinowy, 50 ml sok z żurawiny, 10ml syrop cukrowy, 20ml aquafaba</i>	

## Szampany | Champagnes

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

# Wódka | Vodka

<b>Belvedere Vodka 40ml/0,5l/0,7l</b>	<b>24,-/240,-/340,-</b>
<b>Belvedere Heritage 176 40ml/0,7l</b>	<b>30,-/420,-</b>
<b>Kruk z polskiego ziemniaka 40ml/0,5l</b>	<b>19,-/190,-</b>
<b>Distil No 9 40ml/0,5l/0,7l</b>	<b>15,-/120,-/160,-</b>

## Gin

<b>Tanqueray 40ml/0,7l</b>	<b>12,-/300,-</b>
<b>Hendrick's 40ml/0,7l</b>	<b>30,-/420,-</b>

## Rum

<b>Havana Club Anejo 3 Anos 40ml/0,7l</b>	<b>15,-/200,-</b>
<b>Havana Club Anejo Especial 40ml/0,7l</b>	<b>17,-/240,-</b>
<b>Ron Zacapa 23YO 40ml/0,7l</b>	<b>35,-/490,-</b>

## Cognac

<b>Hennessy Very Special 40ml/0,7l</b>	<b>26,-/360,-</b>
<b>Remy Martin VSOP 40ml/0,7l</b>	<b>36,-/500,-</b>

## Brandy

<b>Metaxa 5* 40ml/0,7l</b>	<b>18,-/250,-</b>
<b>Metaxa 7* 40ml/0,7l</b>	<b>22,-/300,-</b>
<b>Metaxa 12* 40ml/0,7l</b>	<b>30,-/420,-</b>

## Whisky

<b>Baczewski Whisky 40ml/0,7l</b>	<b>24,-/330,-</b>
<b>Jakubiak Single Malt Single Barrel 40ml/0,7l</b>	<b>35,-/490,-</b>
<b>Jameson Black Barrel 40ml/0,7l</b>	<b>30,-/420,-</b>
<b>Chivas Regal 12YO 40ml/0,5l/0,7l</b>	<b>26,-/260,-/360,-</b>
<b>Ballantine's 12 YO 40ml/0,7l</b>	<b>26,-/360,-</b>
<b>Johnnie Walker Black 40ml/0,7l</b>	<b>26,-/360,-</b>
<b>Singleton of Dufftown 12 YO 40ml/0,7l</b>	<b>30,-/420,-</b>
<b>Singleton of Dufftown 18 YO 40ml/0,7l</b>	<b>40,-/560,-</b>
<b>Ardbeg Wee Beastie 40ml/0,7l</b>	<b>30,-/420,-</b>
<b>Glenmorangie Quinta Ruban 14 YO 40ml/0,7l</b>	<b>42,-/590,-</b>
<b>The Balvenie Caribbean Cask 14 YO 40ml/0,7l</b>	<b>55,-/770,-</b>
<b>Dalmore King Alexander III 40ml</b>	<b>135,-/1890,-</b>



## Burbon, Tennessee Whiskey

Jack Daniel's No 7 40ml/0.5l/0.7l	22,-/200,-/300,-
Jack Daniel's Single Barrel 40ml/0.7l	40,-/560,-
Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon 40ml/0.7l	22,-/340,-
Wild Turkey 101 40ml//0.7l	30,-/420,-

## Tequila

Jose Cuervo Gold 40ml/0.7l	24,-/330,-
Jose Cuervo Silver 40ml/0.7l	24,-/330,-

## Likiery | Liqueurs

Jägermeister 40ml/0.5l/0.7l	16,-/160,-/200,-
Kahlúa 40ml/0.7l	16,-/220,-
Cointreau 40ml/0.7l	14,-/190,-
Campari 40ml/0.7l	16,-/220,-
Bailey's 40ml/0.7l	16,-/220,-
Apperol 40ml/0.7l	14,-/190,-
Grand Marnier 40ml/0.7l	24,-/330,-
Archer's 40ml/0.7l	14,-/190,-

## Vermouth

Martini Bianco 100ml/1l	22,-/200,-
Martini Extra Dry 100ml/1l	22,-/200,-
Martini Rosso 100ml/1l	22,-/200,-
Martini Rosato 100ml/1l	22,-/200,-