

## PRZYSTAWKI

---




### STARTERS

Siekana wołowina   marynaty   żółtko sous-vide   opieńki Chopped beef   pickles   egg yolk sous-vide   honey mushrooms	36 PLN	150g
Borowiki   ser kozi   mięta   orzechy   bób Boletus mushrooms   goat cheese   mint   nuts   broad bean	30 PLN	200g 
Pate z dzika   coulis z rokitnika   pikle   gorczyca   mus jabłkowy Wild boar pate   sea-buckthorn coulis   pickles   charlock   apple muse	32 PLN	150g

## ZUPY


---

### SOUPS

Zupa grzybowa   tortellacci z borowikami   lubczyk Boletus mushroom soup   boletus tortellacci   lovage	24 PLN	300ml 
Żurek   borowik   ziemniaczki   jajko przepiórcze Traditional Polish sour soup   baked potatoes   quail egg	22 PLN	300ml
Krem z pieczonego czosnku   pesto bazyliowe orzeszki pini   puder z oliwek Roasted garlic cream soup   basil pesto   pini nuts   olive powder	22 PLN	300ml 
Krem paprykowo-pomidorowy   ser kozi   grzanka ziołowa   kolendra Tomato and roasted peppers cream soup   herbal toast   goat cheese   coriander	22 PLN	300ml 

## SAŁATKI

### SALADS

Pieczone warzywa   aioli z mleka sojowego   kolendra   pesto brokułowe Baked vegetables (fennel, carrot, parsley root, beetroot)   soya milk aioli   coriander   broccoli pesto	32 PLN	250g 
Sałata rzymska   pierś kurczaka   buraki   anchois   parmezan   grzanki Roman salad   chicken breast   beetroot   anchois   parmesan   croutons	34 PLN	250g

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN DISHES

Pręga wołowa   czarny czosnek   pietruszka   por   marchew   puree z ziemniaków truflowych Beef shank   black garlic   parsley   leek   carrot   "Vitelotte" potatoes puree	56 PLN	200g/300g
Polędwiczka wieprzowa   kurki   boczniaki   shimeji   oliwa szczypiorkowa   gnocchi   brokuł Sirloin steak   chanterelles   oyster mushrooms   shimeji mushrooms   chives olive   gnocchi   broccoli	49 PLN	180g/300g
Poliki wieprzowe   puree ziemniaczane   grillowana kapusta   piklowany kalafior   kaszanka Pork cheeks   potato puree   grilled cabbage   pickled cauliflower   black pudding	52 PLN	180g/300g
Stek z polędwicy   boczniaki   ziemniak konfitowany   sos truflowy Sirloin steak   oyster mushrooms   confit potato   truffle sauce	80 PLN	200g/250g
Kurczak   borowiki   szpinak   konfitowany topinambur   puree z buraka z tymiankiem Chicken   spinach   confined Jerusalem artichoke   beetroot and thyme puree	48 PLN	180g/250g

## MAKARONY

---

### PASTA

Papardelle   pomidory   bazylia   szpinak   parmezan Pappardelle   tomatoes   basil   spinach   parmesan	36 PLN	300g 
Ravioli z zającem i szpinakiem   piana kurkowa   groszek cukrowy Ravioli with hare and spinach   chanterelle foam   sugar peas	42 PLN	300g
Makaron Soba z krewetkami lub z kurczakiem   pasta Tom Yum   warzywa Thai pasta Soba   shrimps or chicken   Tom Yum paste   vegetables	42 PLN	250g
Makaron Soba z   pasta Tom Yum   warzywa Thai pasta Soba   Tom Yum paste   vegetables	36 PL	250g 

## RYBY

---

### FISH

Polędwica z dorsza   puree chrzanowe z pietruszki   rzepa   kalafior   por Cod sirloin   parsley and horseradish puree   turnip   cauliflower   leek	52 PLN	160g/250g
Pstrąg   dynia z tymiankiem   krem z szalotek   puree z wędzonego selera   kawior Trout   pumpkin with thyme   cream of shallots   smoked celery puree   caviar	49 PLN	160g/200g

## DESERY

---

### DESSERTS

Mus prosecco   truskawki   mięta   beza   sable Prosecco mousse   strawberries   mint   meringue   sable	22 PLN	150g
Pistacje   burak   wanilia   orzechy laskowe Pistachios   beetroot   vanilla   hazelnut	22 PLN	150g
Kremówka   kompresowane owoce   tymianek Cream pie   compressed fruits   thyme	22 PLN	150g