



PRZYSTAWKI
STARTERS

Podwędzany tatar wołowy żółtko sous vide pikle marynowane maślaki wędzona słonina Smoked beef tatar sous vide egg yolk pickles pickled suillus smoked lard	100 g /120 g	28,00 PLN
Śledź bliny konfitura z jabłek marynowany ogórek kawior Herring blini apple jam pickled cucumber caviar	100 g /120 g	19,00 PLN
Risotto orzechy gorgonzola miód zielone jabłko Risotto wholenuts gorgonzola cheese honey granny smith apple	180 g	21,00 PLN

ZUPY
SOUPS

Krem z pomidorów i pieczonej papryki ziołowa grzanka kozi ser czarnuszka Tomato cream soup with roasted pepper slices of herbal toast goat cheese black cumin	300 ml	15,00 PLN
Chłodnik litewski wędzona makrela skwarki Cold beet soup smoked mackerel pork scratchings	300 ml	14,00 PLN
Żur na zakwasie biała kiełbasa boczek podgrzybki chrzan jajko Żurek – traditional Polish soup white sausage bacon mushrooms horseradish egg	300 ml	15,00 PLN
Dynia imbir liście limonki tofu zielona pasta curry Pumpkin ginger lime leaves tofu green curry paste	300 ml	16,00 PLN

SAŁATKI
SALADS

Mix sałat grillowany ser holoumi karczochy arbuz orzeszki pini Mix salad grilled halloumi cheese artichokes watermelon pine nuts	250 ml	24,00 PLN
Szpinak kurczak mango oliwki suszone pomidory parmezan Spinach chicken mango olives dried tomatoes Parmesan cheese	250 ml	22,00 PLN
Rucola krewetki teriyaki avocado chilli pomarańcza kolendra grzanki Rocket salad teriyaki shrimps avocado chilli orange coriander toasts	250 ml	25,00 PLN

RYBY
FISH

Sandacz czarna soczewica młoda marchew bób sos kurkowy Pike perch black lentils young carrot broad bean mushroom sauce	160 g /200 g	35,00 PLN
Ryba maślana z grilla czarne tagliolini salsa mango sałata rzymska Grilled butterfish black tagliolini mango salsa romaine lettuce	180 g /200 g	32,00 PLN



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Schab z kością rozetki ziemniaczane kapusta kiszona imbir sałatka z białej rzepy Bone-in pork loin potato rosette sauerkraut with ginger white turnip salad	220 g/250 g	34,00 PLN
Pierś perliczki szpinak pęczak buraki botwinka sos tymiankowy Guinea fowl breast spinach pearl barley beetroot beet leaves thyme sauce	180 g/220 g	43,00 PLN
Stek z antrykotu dojrzewającego batat pieczony z rozmarynem brokuł masło sardelowe Maturing entrecote steak sweet potato with rosemary broccoli sardellen butter	250 g/250 g	60,00 PLN
Kaczka noga podsmażane kopytka modra kapusta morele demi-glace Duck leg fried dumplings red cabbage with apricot demi-glace	200 g/220 g	38,00 PLN

MAKARONY I KASZE PASTA AND GROATS

Makaron soba krewetki warzywa mleko kokosowe pasta tom yum Thai pasta soba shrimps vegetables coconut milk tom yum paste	300 g	30,00 PLN
Makaron soba kurczak warzywa mleko kokosowe pasta tom yum Thai pasta soba chicken vegetables coconut milk tom yum paste	300 g	26,00 PLN
Gnocchi szpinak gorgonzola bób parmezan Gnocchi spinach gorgonzola cheese broad bean Parmesan cheese	300 g	26,00 PLN
Linguine oliwa pomidory koktajlowe czosnek pesto z rucoli Linguine pasta olive oil cocktail tomatoes garlic rocket pesto	250 g	22,00 PLN

DESERY DESERTS

Rozmarynowe crème brulee lody śliwka w czekoladzie puree z czarnej porzeczki Rosemary crème brulee plum in chocolate ice cream blackcurrant puree	150 g	16,00 PLN
Jogurt grecki mus mango miód owoce granola Greek yogurt mango mousse honey fruit granola	150 g	16,00 PLN
Sałatka z owoców sezonowych kruszona beza mięta Seasonal fruit salad meringue mint	150 g	14,00 PLN
Trio sorbetów Sorbet trio	150 g	15,00 PLN



WKŁADKA REGIONALNA
REGIONAL DISHES

Deska regionalnych specjałów dla 2 osób: kiełbasa markowska boczek pieczony z kminkiem wędzona słonina z papryką pasztet z kaczki smalec z czosnkiem ser kozi dojrzewający domowy ser kozi z czosnkiem niedźwiedzim ogórki małosolne marynowane maślaki Regional specialties for two people: Markowska sausage roasted bacon with caraway smoked lard with pepper duck pate lard with garlic ripening goat cheese homemade goat cheese with wild garlic gherkin pickled suillus	500 g	45,00 PLN
Bulion z kaczki kołduny z wołowiną lubczyk Duck bouillon Lithuanian beef dumplings lovage	300 g	16,00 PLN
Trio pierogów: z dziczyzną / ze szpinakiem i twarogiem / z kaszą gryczaną i grzybami consomme wołowe zielony groszek Dumplings filled with: wild bore / spinach and cottage cheese / buckwheat groats and mushrooms beef consomme peas	300 g	29,00 PLN
Golonka z dzika ziemniaki gratin brukselka borowiki Pork knuckle gratin potatoes brussels sprout porcini mushrooms,	250 g/220 g	45,00 PLN
Żeberka młoda kapusta z boczkiem haluszki Pork ribs young cabbage with bacon dumplings with potatoes	200 g/250 g	32,00 PLN