



Przystawki / Appetizers

Moskol faszerowany oscypkiem /szparagi /sos holenderski



25,00 zł

TRADITIONAL HIGHLANDER "MOSKOL" STUFFED WITH "OSCYPEK" SMOKED CHEESE
SERVED WITH ASPARAGUS AND HOLLANDAISE SAUCE

Grule mascone / cebula/ szczypiorek / espuma z bryndzy



cebula prażona / puder szczypior /oliwa szczypior

22,00 zł

MASHED POTATO WITH BUTTER SERVED WITH ONION, CHIVE, "BRYNDZA" SHEEP'S
COTTAGE CHEESE ESPUMA, ROASTED ONION, CHIVE POWDER AND CHIVE OLIVE

Podwędzany Tatar z polędwicy wołowej / oscypek / kurki

lody musztardowe / brioche z gorczycą

49,00 zł

SMOKED BEEF TARTARE SERVED WITH "OSCYPEK" SMOKED CHEESE,
CHANTERELLES MUSHROOMS, MUSTARD ICE CREAM AND MUSTARD BRIOCHE



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI



Zupy / Soups

Zupa z pstrąga / mleko kokosowe / kimchi / pieczona cebula



policzki z sandacza / omułki / oliwa pietruszkowa

28,00 zł

TROUT SOUP SERVED WITH COCONUT MILK, KIMCHI, BAKED ONION, PIKE PERCH CHEEKS, MUSSEL AND PARSLEY OLIVE

Zielona zupa z nowalijek / pierożki z hummusem / bób / groszek zielony



26,00 zł

GREEN SOUP ON FRESH SPRING EARLY VEGETABLES SERVED WITH DUMPLINGS STUFFED WITH HUMMUS, BROAD BEAN AND GREEN PEAS

Consomme z perliczki / dymka / gęsie żółtąki



młode ziemniaki

29,00 zł

CONSOMME OF GUINEA FOWL SERVED WITH SPRING ONION, GOOSE TERRINE AND NEW POTATO

Kwaśnica na wędzonej jagnięcinie / ziemniaki



wędzone żeberko wieprzowe

27,00 zł

SAUERKRAUT SOUP „KWAŚNICA” ON SMOKED LAMB SERVED WITH POTATOES AND SMOKED PORK RIB



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI



Sałatki / Salads

Burrata/ olej z orzechów włoskich /pomidor kolorowy



ogórek / pieczywo

32,00 zł

BURATTA SERVED WITH TOMATO, CUCUMBER, ITALIAN NUTS OIL AND BREAD

Mix sałat / bryndza Panierowana / marchewka piklowana



rzodkiewka / marchewkowy vinegrette

32,00 zł

*MIXED SALAD SERVED WITH BREADED "BRYNDZA" SHEEP'S COTTAGE CHEESE,
PICKLED CARROT, RADISH AND CARROT VINEGRETTE*

Sałata rzymska / boczek sezonowany na sucho / ogórek kiszony

cebula pieczona / sos majonezowo-ziółowy

34,00 zł

*ROMAN SALAD SERVED WITH DRY SEASONED BACON, PICKLED CUCUMBER,
BAKED ONION, HERB AND MAYONNAISE DRESSING*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI



Dania główne rybne / FISH DISHES

*Filet z jesiotra gotowany w maśle marchewkowym
żel z marchewki / gofr marchewkowy / piklowana marchewki
chipsy z marchewki*

64,00 zł

*STURGEON FILLET COOKED IN CARROT BUTTER SERVED WITH CARROT JELLY,
CARROT WAFFLE, PICKLED CARROT AND CARROT CHIP*

*Filet z sandacza / polenta z kaszy manny i zielonego groszku z mięta
sos holenderski / sałatka z botwinki*

64,00 zł

*PIKE PERCH FILLET SERVED WITH SEMOLINA AND GREEN PEAS WITH MINT POLENTA,
HOLLANDAISE SAUCE AND BEETROOT SALAD*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI



Dania Mięsne / Main Courses

Pieczone żebro wołowe / espuma z ziemniaka i mozzarelli

korniszon / młody ziemniak

59,00 zł

ROASTED BEEF RIB SERVED WITH POTATO AND MOZZARELLA ESPUMA, PICKLED CUCUMBER AND NEW POTATO

Filet z perliczki / szarpane mięso z perliczki / demi glace z cebuli

puree z selera / cykorii sous-vide

67,00 zł

GUINEA FOWL FILLET SERVED WITH ONION DEMI GLACE SAUCE, CELERY PUREE AND CHICORY SOUS-VIDE

Panierowana roladka drobiowa z wołowym pastrami i serem lazur

risotto z kalafiora / młode warzywa

49,00 zł

BREADED POULTRY ROULADE SERVED WITH BEEF PASTRAMI AND LAZUR BLUE CHEESE, CAULIFLOWER RISOTTO AND VEGETABLES

„Bryzol” wieprzowy / duszona cebula / placek ziemniaczany / pieczarka

43,00 zł

BEEF BEATEN STEAK SERVED WITH POTATO CAKE, STEWED ONION AND CHAMPIGNON



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH


Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI



BURGER Z FRYTKAMI DOMOWYMI „REZYDENCJA GUBAŁÓWKA”

DO WYBORU:

MIĘSO WOŁOWE 200g / WOŁOWO – JAGNIĘCE 160g / KOTLET Z
CIECIERZYCY 120g 

BUŁKA: MIODOWA/ Z PALONYM SIANEM

Dodatki w każdym burgerze:

bryndza/ pomidor / cebula prażona/ sałata rzymska
konfitura z czerwonej cebuli / majonez ziołowy

54,00 zł

“REZYDENCJA GUBAŁÓWKA” BURGER WITH HOMEMADE FRIES

- BEEF 200g

- LAMB-BEEF 160g

- CHICKPEA BURGER 120g

Choice of : honey bun/ smoked hay bun

On the side with each burger :

“Bryndza” sheep’s cottage cheese/tomato/roasted onion/
red onion jam/lettuce/ herb mayonaisse



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI






Dania wegańskie / Vegan dishes

„Gołąbki” Kapusta włoska / sos z pieczonych grzybów leśnych   

36,00 zł

„ GOŁĄBKI ” STUFFED CABBAGE SERVED WITH BAKED FOREST MUSHROOM SAUCE

Risotto / sos ziołowy / zielony groszek   
szparagi / wegański parmezan

39,00 zł

RISOTTO SERVED WITH HERB SAUCE, GREEN PEAS , ASPARAGUS AND VEGAN
PAMESAN



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI



Dania Mączne / Flour dishes

*Czarne pierogi / bryndza z ziemniakami / prażona cebula
oliwa pietruszkowa*



35,00 zł

*BLACK DUMPLINGS STUFFED WITH "BRYNDZA" SHEEP'S COTTAGE CHEESE AND
MASHED POTATOES SERVED WITH ROASTED ONION AND PARSLEY OIL*

Kartacze/ jagnięcina / słonina wędzona / świeże zioła

39,00 zł

*"KARTACZE" DUMPLINGS WITH LAMB SERVED WITH SMOKED LARD AND FRESH
HERBS*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dla dzieci / KIDS

BULION DROBIOWY Z MAKARONEM 

19,00 zł

CHICKEN BROTH WITH NOODLES

POMIDOROWA Z RYŻEM   

21,00 zł

TOMATO SOUP WITH RICE

FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY W MAŚLE 

ryż z warzywami

28,00 zł

BUTTER ROASTED SALMON FILLET SERVED WITH
RICE AND VEGETABLE

NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERCE OWSIANEJ

frytki, mizeria

26,00 zł

CHICKEN NUGGETS BREADED IN OATMEAL SERVED WITH
HOMEMADE FRIES AND CUCUMBER SALAD

SPAGHETTI BOLOGNESE

28,00 zł

NALEŚNIKI Z SEREM

Sos malinowy

24,00 zł

LODY Z OWOCOAMI Z MIĘTĄ

23,00 zł

ICE CREAM WITH FRUIT
AND MINT



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI



Desery / Desserts

Mus truskawkowy / sorbet z poziomek z rozmarynem na białym winie

migdały 

27,00 zł

*WILD STRAWBERRY SORBET WITH ROSEMERY ON WHITE WINE SERVED WITH
STRAWBERRY MOUSSE AND ALMONDS*

Tarta / rabarbar / czekolada / żel z jabłek 

25,00 zł

RHUBARB TARTARE WITH CHOCOLATE AND APPLE JELLY

Fondant ze słonym karmelem / lody mango - marakuja

mus kawowy 

29,00 zł

*SALTED CARAMEL FONDANT SERVED WITH MANGO AND PASSION FRUIT ICE
CREAM AND COFFEE MOUSSE*



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



BEZ GLUTENU/GLUTEN FREE



DANIE WEGAŃSKIE - VEGAN DISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE -
VEGETARIAN DISH

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI