

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z łososia z awokado, imbirem i pikantnym majonezem

Salmon tartare with avocado,
ginger and spicy mayonnaise 140 g **64 zł**

Gluten, ryby, soja, ziarna sezamu • Gluten, fish, soya, sesame seeds



Śledź holenderski podany z sałatką z cebuli, piklowanym ogórkiem, marynowanymi grzybami i oliwą szczypiorkową

Dutch herring served with onion salad,
pickled cucumber, pickled mushrooms and chive oil 140 g **48 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard



Carpaccio wołowe z rukolą i marynowanymi grzybami

Beef carpaccio with rocket
and pickled mushrooms 120 g **62 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



Kompozycja sałat z pieczonym kozim serem, owocami, migdałami i malinowym sosem winegret

Mixed salad with roasted goat cheese,
fruit, almonds and raspberry vinaigrette dressing 250 g **58 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



Sałatka z pieczonej papryki z rukolą, pomidorami i mozzarellą skropioną sosem dijon

Roasted pepper salad with rocket, tomatoes
and mozzarella drizzled with dijon sauce 250 g **54 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



Krewetki smażone z czosnkiem niedźwiedzim, pomidorami i bruschettą

Fried prawns with wild garlic, tomatoes and bruschetta 150 g **65 zł**

Gluten, skorupiaki, laktoza • Gluten, shellfish, lactose

MAKARONY PASTA

Makaron garganelli z wędzonym łososiem, pieczonymi pomidorami, szpinakiem i parmezanem

Garganelli pasta with smoked salmon,
baked tomatoes, spinach and parmesan cheese 300 g **62 zł**

Gluten, jaja, ryby, laktoza, seler • Gluten, eggs, fish, lactose, celery

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **48 zł**
Skorupiaki, ryby, seler, mięczaki • Shellfish, fish, celery, molluscs



Klarowna zupa borowikowa podana z kołdunami jagnięcymi

Clear porcini mushroom soup
served with lamb dumplings 250 ml **46 zł**
Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery



Krem z kukurydzy z imbirem i curry

Corn cream with ginger and curry 250 ml **40 zł**
Gluten, laktoza, seler • Gluten, lactose, celery



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Filet z pstrąga podany na szpinaku z borowikami, z sosem z gorczycy oraz warzywami

Trout fillet served on spinach with porcini
mushrooms with mustard sauce and vegetables 300 g **80 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, gorczyca • Gluten, fish, lactose, celery, mustard

Filet z sandacza podany z sałatką z pora i pieczarek, palonym kalafiozem, emulsją z białych warzyw i chipsami z pietruszki

Pikeperch fillet served with leek and
mushroom salad, roasted cauliflower,
white vegetable emulsion and parsley chips 300 g **85 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler • Gluten, fish, lactose, celery

Kremowe risotto z krewetkami, cukinią, zielonym groszkiem i parmezanem

Creamy risotto with prawns, courgettes,
green peas and parmesan cheese 300 g **68 zł**
Skorupiaki, laktoza, seler, siarczyny • Shellfish, lactose, celery, sulphites



Polędwiczki cielęce podane z gołąbkami z kaszy i wędzonych ziemniaków, z sosem maślanym z estragonem

Veal tenderloin served with cabbage rolls stuffed with
groat and smoked potatoes with tarragon butter sauce 300 g **98 zł**
Jaja, laktoza, seler, siarczyny • Eggs, lactose, celery, sulphites



**Policzki wieprzowe pieczone z warzywami
w czerwonym winie podane z truflowo-selerowym
purée i karmelizowanymi warzywami**

Pork cheeks roasted in red wine with vegetables, served
with truffle and celery purée and caramelised vegetables 300 g **82 zł**
Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, lactose, celery, sulphites

**Filet z kurczaka kukurydzianego podany
z kremem z kalafiora, sosem dijon,
zielonym groszkiem i dzikim brokułem**

Corn chicken fillet served with cauliflower cream,
dijon sauce, green peas and wild broccoli 300 g **78 zł**
Laktoza, seler, gorczyca • Lactose, celery, mustard

DESERY DESSERTS

**Owoce zapiekane z koglem moglem
podane w towarzystwie migdałowego semifreddo**

Fruit baked with kogel mogel
served with almond semifreddo 140 g **38 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

**Tiramisu podane z konfiturą
wiśniową i sosem kawowym**

Tiramisu served with cherry preserves
and coffee sauce 120 g **38 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

**Malinowe brownie podane
z lodami kokosowymi i kremem ruby**

Raspberry brownie served with
coconut ice cream and ruby cream 120 g **40 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Wybór lodów i sorbetów

A selection of ice creams and sorbets gałka / scoop **11 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian