



PRZYSTAWKI APPETIZERS

Łosoś marynowany w cukrze trzcinowym z olejem sezamowym podany z majonezem z awokado, imbirem, pak choi i sosem kizami wasabi 


Salmon marinated in cane sugar with sesame oil, served with avocado mayonnaise, ginger, bok choy and kizami wasabi sauce 120 g **62 zł**

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

Śledź holenderski podany z sałatką z selera i słonecznika z maślanką i oliwą koperkową 


Dutch herring served with celeriac and sunflower salad with buttermilk and dill oil ... 120 g **54 zł**

Ryby, laktoza, seler, gorczyca • Fish, lactose, celery, mustard

Carpaccio z ozorów cielęcych podane na sosie musztardowo-truflowym z piklowanymi grzybami, szczypiorkiem i parmezanem 

Veal tongue carpaccio served with mustard truffle sauce with pickled mushrooms, chives and parmesan 120 g **60 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Tradycyjny tatar wołowy podany z piklami, marynowanymi grzybami, żółtkiem i kremem dijon 


Traditional beef tartare served with pickles, pickled mushrooms, egg yolk and Dijon cream 140 g **68 zł**

Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard

Ślimaki duszone w białym winie z pietruszką podane z mchem szpinakowym

Snails stewed in white wine with parsley, served with spinach moss 120 g **62 zł**

Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny, mięczaki • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites, molluscs

Krewetki w tempurze podane z pikantnym majonezem i imbirem 

Tempura shrimps served with spicy mayonnaise and ginger 150 g **64 zł**


Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, ziarna sezamu • Gluten, shellfish, eggs, fish, sesame seeds

Pierogi nadziewane golenią wołową podane na sosie demi-glace z chrupiącą cebulą

Dumplings stuffed with beef shank, served over demi-glace sauce with crispy onion ... 150 g **58 zł**


Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

SAŁATY SALADS

Mix sałat podany z łososiem, wędzonym twarogiem, awokado i rzodkiewką oraz sosem z suszonych pomidorów 

Mixed lettuce served with salmon, smoked curd cheese, avocado, radish and sun-dried tomato sauce 250 g **60 zł**

Ryby, laktoza, gorczyca • Fish, lactose, mustard

Mix sałat z wędzoną pierśią z kaczki, melonem, pieczoną dynią i sosem pomarańczowo-sezamowym 

Mixed lettuce with smoked duck breast, melon, roasted pumpkin and orange sesame dressing 250 g **60 zł**

Gluten, orzechy, ziarna sezamu • Gluten, nuts, sesame seeds

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **52 zł**

Skorupiaki, ryby, seler, mięczaki • Shellfish, fish, celery, molluscs



Tradycyjna botwina podana z jajkiem przeziórczym, koperkiem i crème fraîche

Traditional beet greens served with quail egg, dill and crème fraîche 250 ml **42 zł**

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

Bulion z perliczki z lubczykiem podany z muślinem grzybowym i domowym makaronem

Guinea fowl broth with lovage, served with
mushroom mousseline and homemade pasta 250 ml **44 zł**

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

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Smażony filet z łososia podany z purée z kalafiora, zielonym groszkiem, edamame, szparagami i sosem holenderskim

Fried salmon fillet served with cauliflower purée,
green peas, edamame, asparagus and hollandaise sauce 300 g **98 zł**

Jaja, ryby, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Eggs, fish, lactose, nuts, celery, sulphites



Smażony filet z sandacza podany na szpinaku z borowikami, palonym kalafiozem, dzikim brokułem i sosem z białych warzyw

Fried pikeperch fillet, served on spinach with boletus,
roasted cauliflower, wild broccoli and white vegetable sauce 300 g **95 zł**

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

Smażony filet z jesiotra podany z tortellacci nadziewanymi warzywami z bisque z krewetek w towarzystwie warzyw

Fried sturgeon fillet served with vegetable-stuffed
tortellacci and shrimp bisque with vegetables 300 g **110 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, laktoza, seler, siarczyny, mięczaki

Gluten, shellfish, eggs, fish, lactose, celery, sulphites, molluscs

Filet z kaczki podany z batatem smażonym w panko, kremem z buraka i sosem figowym

Duck filet served with panko fried yam,
beet cream and fig sauce 300 g **98 zł**

Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

Comber z królika z purée z selera, młodymi warzywami i sosem estragonowym

Saddle of rabbit with celeriac purée,
young vegetables and tarragon sauce 300 g **94 zł**

Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, lactose, celery, sulphites

Stek z angusa podany z grillowanymi warzywami, ziemniakami ratte, kremem z pasternaku i oliwy truflowej oraz sosem z wędzonej śliwki

Angus beef steak served with grilled vegetables, ratte potatoes, parsnip and truffle oil cream and smoked plum sauce 350 g **115 zł**
Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, lactose, celery, sulphites

Policzki wołowe podane na kremie dijon w towarzystwie szpinaku i karmelizowanych warzyw

Beef cheeks served over Dijon cream with spinach and caramelized vegetables 300 g **96 zł**
Laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Lactose, celery, mustard, sulphites



MAKARONY PASTA

Papardelle z płatkami smażonej polędwicy, kurkami, szpinakiem i serem Bursztyn

Pappardelle with fried sirloin flakes, chanterelles, spinach and Bursztyn cheese 300 g **74 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

Makaron nudle z owocami morza, sosem ostrygowym i dymką

Noodles with seafood, oyster sauce and spring onion 300 g **68 zł**
Gluten, skorupiaki, jaja, soja, seler, mięczaki • Gluten, shellfish, eggs, celery, sulphites, molluscs



DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy podany z lodami mlecznymi z miodem gryczanym i malinami

Chocolate fondant served with milk ice cream with buckwheat honey and raspberries 120 g **38 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Mus kokosowy podany z sałatką z truskawek, gałką lodów jogurtowych i syropem z kwiatów dzikiego bzu

Coconut mousse served with strawberry salad, a scoop of yogurt ice cream and elderflower syrup 120 g **42 zł**
Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Trio cytrynowe: mus, krem, sorbet

Lemon trio: mousse, cream, sorbet 120 g **38 zł**
Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

Sernik pistacjowy podany na słonym karmelu z popcornem

Pistachio cheesecake served over salted caramel with popcorn 120 g **42 zł**
Gluten, jaja, laktoza, nuts • Gluten, eggs, lactose, nuts



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian