

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z łososia z czerwoną cebulą, piklami, gorczycą, rydzami i szczypiorkiem, skropiony oliwą koperkową

Salmon tartare with red onion, pickles, mustard, saffron milk caps and chives, drizzled with dill oil 120 g **56 zł**



Ryby, gorczyca • Fish, mustard

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 wołowe podane z rukolą, piklowanymi grzybami, kaparami i płatkami sera Emilgrana

Beef carpaccio served with rocket, pickled mushrooms, capers and Emilgrana cheese flakes 100 g **58 zł**



Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Grillowane warzywa podane z mozzarellą, rukolą i sosem z pieczonej papryki

Grilled vegetables served with mozzarella, rocket and roasted bell pepper sauce 250 g **56 zł**



Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Smażony w panko kozi ser podany z konfiturą z gruszek, malin i czerwonego wina

Panko fried goat cheese served with pear, raspberry and red wine jam 140 g **58 zł**



Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

Krewetki smażone z czosnkiem niedźwiedzim i pomidorami z bruschettą

Prawns fried with wild garlic and tomatoes with bruschetta 150 g **65 zł**

Gluten, skorupiaki, laktoza • Gluten, shellfish, lactose

MAKARONY PASTA

Tagliolini z pancettą, szparagami i szpinakiem w sosie śmietanowym z parmezanem i oliwą truflową

Tagliolini with pancetta, asparagus and spinach in creamy sauce with parmesan and truffle oil 300 g **64 zł**

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

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **52 zł**

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



Krem z kukurydzy z mlekiem kokosowym podany z krewetkami, groszkiem cukrowym i kolendrą

Cream of corn with coconut milk, served with shrimps, sugar snap peas and coriander 250 ml **48 zł**

Skorupiaki, seler • Shellfish, celery



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



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 pstrąga podany z purée z zielonego groszku i emulsją z porów

Fried trout fillet served with green pea purée and leek emulsion 300 g **88 zł**

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

Kremowe risotto z borowikami, szpinakiem i płatkami parmezanu

Creamy risotto with boletus, spinach and parmesan flakes 300 g **67 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Smażona biodrówka jagnięca podana z purée z selera, ziemniakami ratte confit i sosem rozmarynowym

Fried chump of lamb served with celeriac purée, ratte potato confit and rosemary sauce 300 g **110 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Golonka z dzika podana z purée z omielonego grochu z korzennymi buraczkami i karmelizowaną marchewką

Wild boar knuckle served with split pea purée with spiced beets and caramelized carrot 300 g **96 zł**

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

Kacze udo confit podane z purée dyniowym ze skorzonką, zielonym groszkiem, piklowaną kapustą i sosem żurawinowym

Duck leg confit served with pumpkin purée, black salsify, green peas, pickled cabbage and cranberry sauce 350 g **92 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

DESERY DESSERTS

Tiramisu podane z konfiturą wiśniową i sosem kawowym

Tiramisu served with cherry preserves and coffee sauce 120 g **38 zł**



Jaja, laktoza, orzechy, siarczyny • Eggs, lactose, nuts, sulphites

Mus z pigwy podany z konfiturą z jabłek i yuzu, kruszonką migdałową i lodami z palonym masłem

Quince mousse served with apple and yuzu jam, almond crumble and ice cream with brown butter 120 g **38 zł**

Gluten, jaja, laktoza, orzechy • Gluten, eggs, lactose, nuts

Krucha tartaletka z gorącymi śliwkami, lodami waniliowymi i zabaglione z Grand Marnier

Shortcrust pastry tartlet with hot plums, vanilla ice cream and zabaglione with Grand Marnier 140 g **40 zł**



Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites

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