

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Śledź holenderski ze świeżo tartym chrzanem na sałatce z młodych buraków, jabłka i gorczycy

Dutch herring with freshly grated horseradish on a salad
of young red beets, apple, and mustard seeds 120 g **54 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard

Płatki polędwicy wołowej z marynowanymi grzybami, rukolą i parmezanem

Beef tenderloin carpaccio with marinated
mushrooms, arugula, and Parmesan cheese 120 g **64 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

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

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

Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard

Sałatka z komosy ryżowej z ananase, granatem, burakami, orzechami pinii, kozim serem, młodym szpinakiem i sosem balsamiczno-malinowym

Quinoa salad with pineapple, pomegranate, beets, pine nuts,
goat cheese, young spinach and a balsamic-raspberry dressing 200 g **62 zł**

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts

Krewetki smażone w czosnku niedźwiedzim i pomidorach, podane na grzance ze szpinakiem

Shrimps fried in wild garlic and tomatoes served on toast with spinach 120 g **66 zł**

Gluten, skorupiaki, laktoza • Gluten, shellfish, lactose

Pierozki wonton nadziewane perliczką podane na emulsji z borowików z pianą truflową

Guinea fowl wonton dumplings served on
a porcini mushroom emulsion with truffle foam 150 g **60 zł**

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

SALATY SALADS

Sałata rzymska z grillowaną polędwicą wołową, warzywami z sosem musztardowym i płatkami sera Bursztyn

Romaine lettuce with grilled beef tenderloin, vegetables
with mustard dressing and Bursztyn cheese flakes 220 g **72 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Mozzarella di Bufala na pesto z suszonych pomidorów i rukoli podana z pieczonymi warzywami

Mozzarella di Bufala on sun-dried tomato pesto
and arugula with a side of roasted vegetables 250 g **65 zł**

Orzeszki ziemne, laktoza, orzechy, gorczyca • Peanuts, lactose, nuts, mustard

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza



Seafood soup 250 ml **56 zł**

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

Tradycyjna botwina z jajkiem przepiórczym, koperkiem i crème fraîche

Traditional beet greens with quail egg,
dill and crème fraîche 250 ml **45 zł**

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

Krem z pieczonej cebuli z octem balsamicznym i chrupiącym topinamburem

Roasted onion cream with balsamic vinegar
and crispy Jerusalem artichoke 250 ml **47 zł**

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

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Filet z dorady na sałatce z kalafiora z zielonym groszkiem, szparagami i pak choi

Silver seabream fillet on cauliflower salad
with green peas, asparagus, and bok choy 300 g **104 zł**

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

Smażony filet z sandacza podany na szpinaku z borowikami, palonym kalafiolem, 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 **98 zł**

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

Filet z łososia podany na risotto z warzywami, z koprem włoskim i sosem berneńskim



Salmon fillet served over risotto with
vegetables, with fennel and Béarnaise sauce 300 g **104 zł**

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

Comber z królika z purée z zielonego groszku, sosem śmietanowym, brukselką i dzikim brokułem



Loin of rabbit accompanied by green pea purée,
cream sauce, Brussels sprouts, and wild broccoli 300 g **94 zł**

Laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Lactose, celery, mustard, sulphites

Pieczone kacze udo ze skorzonerą, zielonym groszkiem, purée z czerwonej kapusty i sosem demi-glace z miodem pitnym



Roasted duck leg with black salsify, green peas,
red cabbage purée and demi-glace sauce with mead 300 g **97 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

**Policzki po burgundzku na kremie dijon
z młodymi warzywami**



Beef cheeks Bourguignon on Dijon cream with young vegetables 300 g **96 zł**

Laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Lactose, celery, mustard, sulphites

**Grillowany stek z angusa z grillowanymi
warzywami, purée truflowym i sosem pieprzowym**



Grilled Angus steak with grilled vegetables,
truffle purée and pepper sauce 300 g **115 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

MAKARONY PASTA

**Makaron garganelli z pesto szpinakowym,
burratą, suszonymi pomidorami orzechami pinii**



Garganelli pasta with spinach pesto,
burrata, sun-dried tomatoes and pine nuts 300 g **68 zł**

Gluten, jaja, orzeszki ziemne, laktoza • Gluten, eggs, peanuts, lactose

**Makaron tagliolini z guanciale,
kurkami i szparagami w sosie truflowym**

Tagliolini pasta with guanciale, chanterelle
mushrooms and asparagus in truffle sauce 300 g **72 zł**

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

DESERY DESSERTS

**Brownie malinowe z kremem limonkowym,
kruszonką z muscovado i sorbetem z jeżyn**

Raspberry brownie topped with lime cream,
muscovado crumble and blackberry sorbet 120 g **46 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Mus kokosowy z sałatką z truskawek,
gałką lodów mlecznych i sosem tequila rose**

Coconut mousse with strawberry salad,
scoop of milk ice cream and tequila rose sauce 120 g **44 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Mus bawarski z żelem z czarnej porzeczki, letnimi
owocami oraz kruszonką z białej czekolady i migdałów**

Bavarian mousse with black currant gel, summer
fruits and white chocolate and almond crumble 120 g **42 zł**

Gluten, jaja • Gluten, eggs

Sernik pistacjowy podany na słonym karmelu z popcornem



Pistachio cheesecake served over salted caramel with popcorn 120 g **44 zł**

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



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian