

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Gravlax z łososia z salsą z mango, imbiru, kolendry, chili i kopru włoskiego

Gravlax with mango salsa, ginger, cilantro, chili and fennel 120 g **62 zł**

Ryby, ziarna sezamu • Fish, sesame seeds



Śledź holenderski skropiony oliwą z czosnkiem niedźwiedzim podany z sałatką z cebuli, gorczycy i rydzwów

Dutch herring sprinkled with wild garlic oil served with onion, mustard seed and milk-cap mushrooms salad 120 g **54 zł**

Ryby, laktoza, gorczyca • Fish, lactose, 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



Mix sałat z pieczonym kozim serem, letnimi owocami i orzechami nerkowca skropiony sosem malinowym

Mixed salad greens with roasted goat cheese, summer fruits and cashew nuts drizzled with raspberry dressing 250 g **64 zł**

Orzechy, gorczyca • Nuts, mustard



Mix sałat z wędzonym łososiem, kaparami, pomidorami, awokado i serem feta skropiony sosem z suszonych pomidorów

Mixed salad greens with smoked salmon, capers, tomatoes, avocado and feta cheese drizzled with sun-dried tomato dressing 250 g **62 zł**

Ryby, laktoza, gorczyca • Fish, lactose, mustard



Krewetki w tempurze z pikantnym majonezem i imbirem

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

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



MAKARONY PASTA

Makaron garganelli z owocami morza, szpinakiem i emulsją maślaną

Garganelli pasta with seafood, spinach and butter emulsion 300 g **70 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, laktoza, siarczyny, mięczaki

Gluten, shellfish, eggs, lactose, sulphites, molluscs

ZUPY SOUPS

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 pora i wędzonych ziemniaków z kurkami i oliwą szczypiorkową

Cream of leek and smoked potatoes
with chanterelle mushrooms and chive oil



250 ml 45 zł

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Emulsja z kukurydzy z imbirem i curry podana z makaronem, krewetkami, groszkiem cukrowym i grzybami shimeji

Cream of corn with ginger and curry with noodles,
shrimp, sugar snap peas, and Shimeji mushrooms

250 ml 48 zł

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

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Filet z suma duszony w emulsji maślanej, z czarną soczewicą, dzikim brokułem i kalarepą w śmietanie

Catfish fillet braised in a butter emulsion with black lentils,
wild broccoli and kohlrabi in cream



300 g 98 zł

Ryby, laktoza, seler, siarczyny • Fish, lactose, celery, sulphites

Filet z pstrąga łososiowego podany na szpinaku, z purée kalafiorowym z masłem orzechowym i emulsją z porów

Filet of salmon trout on a bed of spinach with
cauliflower purée with peanut butter and leek emulsion



300 g 102 zł

Ryby, laktoza, seler, siarczyny • 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

Kurczak kukurydziany z purée z zielonego groszku, młodymi warzywami i sosem dijon

Corn-fed chicken with green pea purée,
young vegetables and Dijon sauce



300 g 88 zł

Orzeszki ziemne, laktoza, seler, gorczyca • Peanuts, lactose, celery, mustard

**Smażona biodrówka jagnięca podana
na sosie rozmarynowym z fasolą i boczniakami
w towarzystwie ziemniaków ratte i dzikich brokułów**

Sautéed lamb chump on rosemary sauce with beans and oyster mushrooms accompanied by Ratte potatoes and wild broccoli 300 g **110 zł**

Gluten, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Gluten, 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

DESERY DESSERTS

**Jabłka duszone w yuzu i trawie żubrowej
na kruszonce z białej czekolady, z lodami
z palonego masła i chrupką karmelowo-sezamową**

Apples stewed in yuzu and bison grass on white chocolate crumble with brown butter ice cream and caramel-sesame crunch 120 g **44 zł**

Gluten, laktoza, ziarna sezamu • Gluten, lactose, sesame seeds

**Fondant czekoladowy z konfiturą
z owoców leśnych i lodami z mascarpone**

Chocolate fondant with forest fruit confit and mascarpone ice cream 120 g **44 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

**Krucha tartaletka z kremem cytrynowym
i bezą podana z gałką lodów mlecznych**

Tartelette with lemon cream and meringue topped with a scoop of milk ice cream 120 g **42 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