

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Cannelloni z buraka z kozim serem, pomarańczami i koprem włoskim z sosem balsamiczno-pomarańczowym

Beetroots cannelloni with goat cheese, oranges, fennel with balsamic-orange dressing 140 g **39 zł**

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Gravlax z łososia podany z chrupiącą sałatką z kopru włoskiego, pomarańczy, granatu i imbiru z sosem kolendrowym

Salmon gravlax with a crispy salad of fennel, orange, pomegranate and ginger with coriander dressing 150 g **48 zł**

Ryby • Fish



Śledź holenderski podany na sałatce z jabłka tążckiego i gorczycy z rydzami

Dutch herring served on apple, mustard seeds, and saffron milk cap mushrooms salad 150 g **39 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard



Tradycyjny tatar wołowy podany z marynowanymi grzybami, piklami oraz żółtkiem

Traditional beef tartar with marinated mushrooms, pickles and egg yolk 150 g **49 zł**

Gluten, jaja, laktoza, gorczyca • Gluten, eggs, lactose, mustard

Burrata podana z pieczonymi pomidorami, marynowaną cukinią i oliwą bazyliową

Burrata served with roasted tomatoes, marinated courgette and basil oil 150 g **54 zł**

Laktoza • Lactose



Pierogi nadziewane kaczką podane na sosie z suszonych grzybów i żurawiny

Duck stuffed dumplings with dried mushrooms and cranberry sauce 150 g **46 zł**

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



Krewetki duszone w maśle z czosnkiem niedźwiedzim z pomidorami

Prawns in butter with wild garlic and tomatoes 150 g **50 zł**

Gluten, skorupiaki, laktoza • Gluten, shellfish, lactose

Pieczony kozi ser podany z konfiturą z gruszek, malin i octu balsamicznego

Roast goat cheese with pear, raspberry and balsamic vinegar jam 180 g **45 zł**

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Sałata z gorgonzolą, listkami szpinaku, rukolą, gruszką, granatem i truskawką skropiony dressingiem malinowym

Gorgonzola, spinach leaves, rocket, pear, pomegranate and strawberries salad with raspberry dressing 250 g **42 zł**

Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard



ZUPY SOUPS



Zupa rybna z owocami morza Seafood soup 250 ml **40 zł**
Skorupiaki, ryby, seler, mięczaki • Shellfish, fish, celery, molluscs



Chłodnik z botwiny i kalarepy z maślanką
Chard, kohlrabi and buttermilk soup served cold 250 ml **26 zł**
Laktoza, seler • Lactose, celery

Bulion z suszonych grzybów podany z truflowymi pierożkami i kwaśną śmietaną
Dried mushroom broth with truffle dumplings and sour cream 250 ml **28 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Grillowany filet z okonia podany z kaszą bulgur, cukinią, zielonym groszkiem, szparagami i sosem musztardowym
Grilled perch fillet with bulgur, courgettes, green peas, asparagus and mustard sauce 350 g **78 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, mustard, sulphites

Grillowany filet z łososia podany na purée z dyni ze skorzonką, zielonym groszkiem i pak choi
Grilled salmon fillet on pumpkin purée with black salsify, green peas and pak choi 350 g **77 zł**
Ryby, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Fish, lactose, celery, mustard, sulphites

Smażony filet z pstrąga podany na szpinaku z borowikami, palonym kalafiozem i emulsją z porów
Fried trout fillet served on spinach with boletus, roasted cauliflower and leeks emulsion 350 g **75 zł**
Ryby, laktoza, seler, siarczyny • Fish, lactose, celery, sulphites

Smażony stek z angusa podany z purée aromatyzowanym oliwą truflową, grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym
Pan-fried angus steak with truffle olive oil purée potato, grilled vegetables and pepper sauce 350 g **92 zł**
Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, lactose, celery, sulphites

Filet z kaczki podany na pureé z selera z karmelizowanymi warzywami, winogronami i sosem porto
Duck fillet served on celeriac purée with caramelized vegetables grapes and port sauce 350 g **78 zł**
Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, lactose, celery, sulphites

Policzki wołowe pieczone w demi-glace z kremem musztardowym, szpinakiem i ziemniakami opiekany w oliwie rozmarynowej
Roast beef cheeks in demi-glace with mustard cream, spinach and rosemary olive oil roast potatoes 350 g **72 zł**
Laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Lactose, celery, mustard, sulphites

Kotlety jagnięce w ziołowej panierce podane na zapiekance z ziemniaków z karmelizowanymi warzywami i sosem jałowcowym
Lamb chops in herb breadcrumb batter on a potato gratin with caramelised vegetables and juniper sauce 350 g **112 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

MAKARONY PASTA

Strozzapreti z owocami morza, pomidorami i szpinakiem



Strozzapreti with seafood, tomatoes and spinach 350 g **50 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, siarczyny, mięczaki • Gluten, shellfish, eggs, sulphites, molluscs

Pappardelle z borowikami, płatkami polędwicy, serem Emilgrana i jarmużem

Pappardelle with boletus, tenderloin fillets, Emilgrana cheese and kale 300 g **49 zł**

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

DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy podany z lodami mlecznymi z dodatkiem miodu gryczanego i malin



Chocolate fondant served with milk ice cream with buckwheat honey and raspberries 120 g **28 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Tiramisu podane z konfiturą wiśniową i sosem kawowym

Tiramisu served with cherry preserves and coffee sauce 120 g **28 zł**

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

Waniliowy sernik z koziego twarogu podany z kremem pomarańczowym i oliwą dyniową



Vanilla goat-cheese cheesecake with orange cream and pumpkin oil 120 g **28 zł**

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

Kompozycja cytrynowa: tarta, mus, sorbet

Lemon composition: tart, mousse, sorbet 120 g **30 zł**

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

Od wielu lat łączymy tradycyjną kuchnię z najnowszymi trendami kulinarnymi.

Szef Kuchni, Janusz Myjak, inspirowany regionalnymi smakami, których osobiście poszukuje wśród producentów z Małopolski. Lokalni wytwórcy dostarczają nam najlepsze produkty, takie jak miody z pasieki Barć z Kamiannej, mięsa z Połoniny Lesko, sery regionalne, grzyby z okolicznych lasów, naturalne soki owocowe Maurer.

For many years, we combine traditional cuisine with the latest culinary trends. The Chef – Janusz Myjak is inspired by regional flavours which he is personally looking for among producers of Malopolska. Local producers supply us with the best products like honey from the apiary Barć from Kamianna, meat from Połoniny Lesko, regional cheeses, mushrooms from the surrounding forests, Maurer natural fruit juices.



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian

W restauracji dostępne jest specjalne menu z daniami dla wegetarian i wegan. Polecamy również 5-daniową, zbilansowaną dietę wellness 1500 kcal. Szczegółowych informacji udzieli Państwu obsługa.

Restaurant offers also a menu for vegetarians and vegans. We recommend a 1500-calorie diet plan with five balanced meals a day. Do not hesitate to ask the service for all the details.