

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z łososia ze szczypiorkiem, korniszonami, czerwoną cebulą i gorczycą

Salmon tartare with chives, pickled cucumbers,
red onion, and mustard seeds 120 g **42 zł**

Ryby, gorczyca • Fish, mustard

Carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi grzybami, serem Emilgrana i oliwą truflową

Beef Carpaccio with rucola, marinated mushrooms,
Emilgrana cheese and truffle oil 120 g **45 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Mix sałat z pieczonym kozim serem, truskawkami, morelami, orzechami nerkowca oraz cytrusowym winegretem

Lettuces with baked goat cheese, strawberries,
apricots, cashews and citrus vinaigrette 250 g **44 zł**

Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

Grillowane warzywa przekładane serem mozzarella z sosem z suszonych pomidorów

Grilled vegetables layered with mozzarella
and sprinkled with sun-dried tomato sauce 250 g **38 zł**

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Śledź wiśniowy podany na sałatce z buraków, jabłek i gorzycy podany z kwaśną śmietaną

Cherry marinade herring on beetroot,
apple and mustard salad with sour cream 150 g **45 zł**

Ryby, laktoza, gorczyca • Fish, lactose, mustard

MAKARONY PASTA

Garganelli z pomidorami, boczkiem i serem mozzarella

Garganelli with tomatoes, bacon and mozzarella cheese 350 g **40 zł**

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

Tagliatelle z łososiem, suszonymi pomidorami, groszkiem cukrowym, sosem śmietanowo-bazyliowym i parmezanem

Tagliatelle with salmon, sun-dried tomatoes,
sweat peas, creamy basil sauce and Parmesan 300 g **44 zł**

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

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza



Seafood soup 250 g **40 zł**

Skorupiaki, ryby, seler • Shellfish, fish, celery

Domowy bulion podany z kołdunami nadziewanymi jagnięciną



Homemade broth with lamb-stuffed dumplings 250 g **28 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Grillowany filet z łososia podany na purée z dyni ze skorzonerą, 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

Lekko wędzona ryba maślana podana na kremie z topinamburu z młodymi warzywami, oliwą selerową i pak choi



Lightly smoked butter fish served on Jerusalem
artichoke cream with vegetables, celery oil, and pak choi 350 g **79 zł**

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

Kremowe risotto z krewetkami, cukinią, szparagami i parmezanem



Creamy risotto with prawns, courgettes,
asparagus and parmesan cheese 350 g **62 zł**

Skorupiaki, laktoza, seler, siarczyny • Shellfish, 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

Grillowany kurczak kukurydziany podany z purée z zielonego groszku, młodymi warzywami i sosem dijon



Grilled corn chicken with green pea purée,
baby vegetables and dijon sauce 350 g **72 zł**

Laktoza, seler, gorczyca • Lactose, celery, mustard

DESERY DESSERTS

Tradycyjny sernik podany na sosie z przetartych malin z sałatką z mango i marakui

Traditional cheesecake served on raspberries
sauce with mango and passion fruit salad 150 g **27 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Panna cotta z białą czekoladą, sorbetem malinowym, świeżymi owocami i kruchymi ciasteczkami

Panna cotta with white chocolate, raspberry
sorbet, fresh fruit and shortbread cookies 120 g **28 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Krucha tartaletka podana z gorącymi śliwkami gotowanymi w czerwonym winie i miodzie podana z gałką lodów i zabaglione z Grand Marnier

Crunchy pastry tartlet served with hot red wine
poached plums and honey and a scoop of
ice cream with Grand Marnier zabaglione 150 g **28 zł**

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

Mus pomarańczowy podany z kruszonką czekoladową i kandyzowanymi pomarańczami

Orange mousse served with chocolate crumble
and candied oranges 100 g **24 zł**

Gluten, laktoza, orzechy • Gluten, lactose, nuts



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.