

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Pierozki z kalarepy z kozim serem, kremem z zielonego groszku, pistacjami i winegretem z yuzu

Kohlrabi dumplings with goat's cheese, cream of green peas, pistachios and yuzu vinaigrette 120 g **68 zł**



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

Tatar z łososia podany z piklowanym jabłkiem, burakiem, kalarepą, gorczyczą i ziołową maślanką

Salmon tartare served with pickled apple, beetroot, kohlrabi, mustard seeds and herb buttermilk 120 g **62 zł**



Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard

Tataki z tuńczyka z koprem włoskim, imbirem, majonezem miso i sosem sezamowym

Tuna tataki with fennel, ginger, miso mayonnaise and sesame sauce 120 g **70 zł**



Gluten, jaja, soja, gorczyca, nasiona sezamu • Gluten, eggs, soya, mustard, sesame seeds

Siekany tatar wołowy z piklami, gorczyczą, żółtkiem sous vide i majonezem ziołowym

Chopped beef tartare with pickles, mustard seeds, sous vide egg yolk and herb mayonnaise 140 g **70 zł**



Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, 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, nasiona sezamu • Gluten, shellfish, eggs, fish, sesame seeds

Gravlax podany na carpaccio z pomidorów z kremowym serkiem, szpinakiem i piklowanymi kaparami

Gravlax served on tomato carpaccio with cream cheese, spinach and pickled capers 140 g **68 zł**



Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery

Pieczony kozi ser podany z gruszkami, malinami, granatem i orzechami nerkowca

Baked goat's cheese served with pears, pomegranate and cashews 120 g **64 zł**



Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **56 zł**



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

Emulsja grzybowa z marynowanymi shitake oraz pierożkami wonton nadziewanymi perliczką i warzywami

Mushroom emulsion with marinated shiitake mushrooms and wonton stuffed with guinea fowl and vegetables 250 ml **48 zł**

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

Zupa krem ze szczawiu podana z jajkiem w koszulce, kremowymi ziemniakami, kruszonką z szynki i oliwą z czosnkiem niedźwiedzim

Cream of sorrel served with poached egg, creamy potatoes, ham crumble and ramson oil 250 ml **48 zł**
Jaja, laktoza, seler • Eggs, lactose, celery



SAŁATY SALADS

Salata z pieczoną papryką, rukolą, pomidorami i mozzarellą skropiona sosem musztardowym z kaparami

Salad with roasted peppers, rucola, tomatoes and mozzarella drizzled with mustard sauce with capers 250 g **58 zł**
Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard



Kompozycja sałat z wędzonym na gorąco pstrągiem łososiowym, warzywami i owczym serem

Mixed lettuce with hot-smoked salmon trout, vegetables and sheep's cheese 200 g **64 zł**
Ryby, seler, gorczyca • Fish, celery, mustard



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Filet z dorady podany z purée z kalafiora i pora, dzikim brokułem, szparagami i sosem béarnaise

Gilt-head bream fillet served with cauliflower and leek purée, wild broccoli, asparagus and béarnaise sauce 300 g **98 zł**
Gluten, ryby, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, eggs, lactose, celery, sulphites

Grillowany łosoś z pieczonym kalafiozem, kremem z orzechów ziemnych, sosem velouté, piklowanym pak choi i chipsami z pietruszki

Grilled salmon with roasted cauliflower, peanut cream, velouté sauce, pickled bok choy and parsley chips 300 g **96 zł**
Ryby, orzeszki ziemne, laktoza, seler, siarczyny • Fish, peanuts, lactose, celery, sulphites



Smażony filet z jesiotra w towarzystwie wiosennych warzyw z kuskusem perłowym i emulsją z białych szparagów

Pan-fried sturgeon fillet served with spring vegetables, pearl couscous and white asparagus emulsion 300 g **125 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites

Policzki wołowe pieczone w sosie demi-glace podane z purée dijon, bocznikami, szpinakiem i chipsami gryczanymi

Beef cheeks roasted in demi-glace sauce, served with Dijon purée, king oyster mushrooms, spinach and buckwheat chips 300 g **98 zł**
Gluten, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Gluten, lactose, celery, mustard, sulphites

Biodrówka jagnięca na emulsji z zielonego groszku i mięty, z ziemniakami confit oraz skorzonką

Lamb rump on green pea and mint emulsion, with potatoes confit and scorzonera 300 g **120 zł**
Laktoza, seler • Lactose, celery



**Kacze udo podane z purée gruszkowo-pietruszkowym,
piklowaną modrą kapustą i sosem demi-glace z miodem pitnym**

Duck leg served with pear and parsley purée,
pickled red cabbage and demi-glace sauce with mead 300 g **97 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

**Smażona polędwica wołowa z blinem ziemniaczanym, kremem
truflowym i warzywami z patelni z sosem z czerwonego wina**

Fried beef tenderloin with potato pancake, truffle cream
and pan-fried vegetables in a red wine sauce 300 g **130 zł**

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

MAKARONY PASTA

**Strozzapreti z owocami morza, pomidorami,
szparagami, cukinią i czosnkiem niedźwiedzim**

Strozzapreti with seafood, tomatoes, asparagus, courgette and ramsons 300 g **74 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, laktoza, seler, siarczyny, mięczaki

Gluten, shellfish, eggs, lactose, celery, sulphites, molluscs

**Pappardelle z grzybami, płatkami
polędwicy, rozmarynem i serem Emilgrana**

Pappardelle with mushrooms, tenderloin slices, rosemary and Emilgrana cheese 300 g **75 zł**

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

DESERY DESSERTS

**Krucha tarta z zabaglione, truskawkami, kremowym
serkiem i lodami jogurtowymi z kwiatami dzikiego bzu**

Shortcrust tart with zabaglione, strawberries,
cream cheese and yoghurt ice cream with elderflower 120 g **44 zł**



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

**Fondant czekoladowy z kruszonką migdałową
i gałką lodów rabarbarowych**

Chocolate fondant with almond crumble and a scoop of rhubarb ice cream 120 g **45 zł**



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

**Kremowe trufle z amaretti i mascarpone
podane z wiśniami i sosem kawowym**

Creamy truffles with amaretti and mascarpone served with cherries and coffee sauce .. 120 g **44 zł**



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

**Mus z białej czekolady z chrupiącą kruszonką,
konfiturą z owoców leśnych i żelem z czarnej porzeczki**

White chocolate mousse with a crunchy crumble,
wild berry jam and blackcurrant jelly 120 g **45 zł**

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



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian