

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Siekana polędwica wołowa podana z marynowanymi warzywami, kremem dijon i oliwą szczypiorkową

Chopped beef tenderloin served with marinated  
vegetables, Dijon cream and chive olive oil



120 g **68 zł**

**Jaja, laktoza, gorczyca**

*Eggs, lactose, mustard*

### 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*

### Kompozycja sałat z wędzonymi krewetkami, mango, kolendrą z dipem jogurtowym

Mixed lettuces with smoked prawns,  
mango and coriander with a yoghurt dip



250 g **66 zł**

**Skorupiaki, laktoza, seler, gorczyca**

*Shellfish, lactose, celery, mustard*

## ZUPY SOUPS

### Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup



250 ml **56 zł**

**Skorupiaki, ryby, seler, mięczaki**

*Shellfish, fish, celery, molluscs*

### Esencjonalny bulion z trzech mięs podany z pierożkami nadziewanymi wołowiną, włoszczyzną i lubczykiem

Rich broth of three kinds of meat,  
served with dumplings stuffed with  
beef, root vegetables and lovage

250 ml **46 zł**

**Gluten, jaja, soja, laktoza, seler**

*Gluten, eggs, soya, lactose, celery*

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### Makaron garganelli z sosem z pomidorów, bekonu, tymianku podany z mozzarellą

Garganelli with tomato sauce,  
bacon and thyme, served with mozzarella ..... 300 g **65 zł**

**Gluten, jaja, laktoza, seler**

*Gluten, eggs, lactose, celery*

### Szafranowe risotto z zielonym groszkiem, cukinią, węgorzem pieczonym w sosie teriaki, listkami szpinaku i karmelizowanymi orzechami

Saffron risotto with green peas, courgette,  
eel baked in teriyaki sauce, with spinach  
leaves and caramelised nuts ..... 250 g **75 zł**

**Gluten, ryby, soja, laktoza, orzechy, seler, siarczyny**

*Gluten, fish, soya, lactose, nuts, celery, sulphites*

### Smażony sandacz w towarzystwie duxelles, kluseczek ziemniaczanych, brukselki i emulsji z pora

Pan-fried zander served with duxelles, small potato  
dumplings, Brussels sprouts and leek emulsion ..... 300 g **98 zł**

**Gluten, jaja, ryby, laktoza, seler, siarczyny**

*Gluten, eggs, fish, lactose, celery, sulphites*

### Smażona pierś z perliczki podana z sałatką z kalafiora z cebulowym sosem velouté i młodymi warzywami

Pan-fried guinea fowl breast served with cauliflower  
salad with an onion velouté and baby vegetables ..... 300 g **98 zł**

**Gluten, laktoza, seler, siarczyny**

*Gluten, lactose, celery, sulphites*



**Ze składników bez glutenu**  
Gluten-free ingredients



**Bez laktozy**  
Lactose-free



**Wegetariańskie**  
Vegetarian

## DESERY DESSERTS

### Nowojorski sernik na kokosowym karmelu z sorbetem z mango i marakui

New York cheesecake with coconut caramel  
served with mango and passion fruit sorbet ..... 120 g **46 zł**

**Gluten, jaja, laktoza, orzechy**

*Gluten, eggs, lactose, nuts*



### Krucha tartaletka z gorącymi śliwkami, lodami waniliowymi i zabaglione z Grand Marnier

Shortcrust pastry tartlet with hot plums,  
vanilla ice cream and zabaglione with Grand Marnier ..... 140 g **44 zł**

**Gluten, laktoza, siarczyny**

*Gluten, lactose, sulphites*



## ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI FRESHLY SQUEEZED JUICES

### Sok z jabłek i mięty

Apple and fresh mint juice ..... 27 cl **32 zł**



### Sok z pomarańczy lub grejpfrutów

Orange or grapefruit juice ..... 27 cl **36 zł**



### Sok z gruszek i pomarańczy

Pear and orange juice ..... 27 cl **36 zł**



### Sok z jabłek, marchwi i pomarańczy

Apple, carrot and orange juice ..... 27 cl **35 zł**



### Sok z jabłek, ananasa i grejfruta

Apple, pineapple and grapefruit juice ..... 27 cl **37 zł**



### Sok z pomidorów, papryki i zielonej pietruszki

Tomato, pepper and parsley juice ..... 27 cl **39 zł**



**Seler**

*Celery*