

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Śledź holenderski podany z sałatką z selera i słonecznika z maślanką i oliwą koperkową

Dutch herring served with celeriac and sunflower salad with buttermilk and dill oil 120 g **54 zł**

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



Tataki z tuńczyka podane z kremem z salsefii i sosem truflowym

Tuna tataki served with salsify cream and truffle sauce 120 g **68 zł**

Gluten, ryby, soja, laktoza • Gluten, fish, soya, lactose

Mus grzybowy z mchem szpinakowym oraz piklowanymi grzybami i oliwą szczypiorkową

Mushroom mousse with spinach sponge cake, pickled mushrooms and chive oil 120 g **48 zł**

Gluten, jaja, soja, laktoza • Gluten, eggs, soya, lactose



Siekana wołowina podana z marynowanymi warzywami, sosem dijon i chrustem z ziemniaków

Chopped beef served with pickled vegetables, Dijon mustard sauce and crispy potato strings 140 g **68 zł**

Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard



Carpaccio z pieczonych buraków podane z kremem z koziego sera, orzechami nerkowca, koprem i sosem balsamiczno-klonowym

Roasted beetroot carpaccio served with goat cheese cream, cashews, dill and balsamic maple sauce 120 g **58 zł**

Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard



Zapiekane małże nowozelandzkie podane z sosem maślanym

Baked New Zealand mussels served with butter sauce 150 g **65 zł**

Skorupiaki, jaja, laktoza, siarczyny • Shellfish, eggs, lactose, sulphites



Pierogi nadziewane golenią wołową podane na sosie demi-glace z chrupiącą cebulą

Dumplings stuffed with beef shank, served over demi-glace sauce with crispy onion 150 g **58 zł**

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

SAŁATY SALADS

Mix sałat podany z wędzonymi krewetkami, kompresowanym ogórkiem, mango oraz dipem kolendrowym

Mixed lettuce served with smoked prawns, compressed cucumber, mango and coriander dip 240 g **62 zł**

Skorupiaki, jaja, laktoza, gorczyca • Shellfish, eggs, lactose, mustard



**Mozzarella z rukolą, szynką parmeńską,
sosem z pieczonej papryki i kaparami**

Mozzarella with rocket, Parma ham,
roasted bell pepper sauce and capers 250 g **56 zł**
Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard



ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **56 zł**
Skorupiaki, ryby, seler, mięczaki • Shellfish, fish, celery, molluscs



**Kremowy żurek podany z wędzonymi ziemniakami,
czosnkiem confit i grillowaną kiełbaską jagnięcą**

Creamy rye flour soup served with smoked potatoes,
garlic confit and grilled lamb sausage 250 ml **52 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

**Domowy bulion podany z lanym ciastem
szpinakowym i pulpetami z perliczki**

Homemade broth served with spinach drop noodles
and guinea fowl meatballs 250 ml **44 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

**Grillowany filet z okonia podany na sałatce
z komosy ryżowej, warzyw i borowików z emulsją
z porów, marynowaną cukinią i pieczonymi pomidorami**

Grilled perch fillet served on a salad made of quinoa, vegetables
and boletus with leek emulsion, marinated zucchini and baked tomatoes 300 g **98 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites

**Smażony filet z sandacza podany na szpinaku z borowikami,
palonym kalafiejem, dzikim brokulem i sosem z białych warzyw**

Fried pikeperch fillet, served on spinach with boletus,
roasted cauliflower, wild broccoli and white vegetable sauce 300 g **95 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler • Gluten, fish, lactose, celery

**Smażony filet z jesiotra podany na emulsji
z białych warzyw z piklowaną brukselką
oraz gołąbkami z pora, warzyw i szpinaku**

Fried sturgeon fillet served on a white vegetable emulsion
with pickled Brussels sprouts and leek stuffed with vegetables and spinach 300 g **110 zł**
Ryby, laktoza, seler, siarczyny • Fish, lactose, celery, sulphites



**Smażony filet z kaczki podany z purée z jabłek i dyni,
pieczonym pasternakiem i sosem jeżynowym**

Fried duck fillet served with apple and pumpkin purée,
baked parsnip and blackberry sauce 300 g **102 zł**
Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



**Comber z jelenia podany z purée dijon,
skorzonerą, zielonym groszkiem i sosem porto**

Saddle of deer served with Dijon mustard purée,
black salsify, green peas and port sauce 300 g **130 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

**Biodrówka jagnięca podana z ziemniakami gratin
z leśnym sosem, żelem z buraka i piklowaną brukselką**

Chump of lamb served with potatoes au gratin with
forest sauce, beetroot gel and pickled Brussels sprouts 300 g **110 zł**



Jaja, laktoza, seler, siarczyny • Eggs, lactose, celery, sulphites

**Policzki wieprzowe podane z purée truflowym,
piklowanym burakiem i dzikim brokułem**

Pork cheeks served with truffle purée, pickled beetroot and wild broccoli 300 g **96 zł**

Gluten, soja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, soya, lactose, celery, sulphites

MAKARONY PASTA

**Makaron garganelli z wędzonym kurczakiem,
szpinakiem, rydzami i serem Bursztyn**

Garganelli with smoked chicken, spinach, saffron milk caps and Bursztyn cheese 300 g **72 zł**

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

Tagliolini sepia z owocami morza i pak choi

Tagliolini nero di seppia with seafood and bok choy 300 g **72 zł**

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

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

DESERY DESSERTS

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

Chocolate fondant served with forest fruit jam and mascarpone ice cream 120 g **42 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 **42 zł**



Jaja, laktoza, orzechy, siarczyny • Eggs, lactose, nuts, sulphites

**Mus z koziego sera podany z purée z dyni
i zabaglione z Grand Marnier**

Goat cheese mousse served with pumpkin purée and zabaglione with Grand Marnier 120 g **42 zł**

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

Sernik pistacjowy podany na słonym karmelu z popcornem

Pistachio cheesecake served over salted caramel with popcorn 120 g **44 zł**



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



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian