

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Tatar z tuńczyka z awokado, imbirem oraz majonezem z wasabi



Tuna tartare with avocado, ginger and wasabi mayonnaise ..... 140 g **70 zł**  
*Gluten, jaja, ryby, soja • Gluten, eggs, fish, soya*

### 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*

### Tradycyjny tatar wołowy podany z piklami, marynowanymi grzybami, żółtkiem i kremem dijon



Traditional beef tartare served with pickles,  
pickled mushrooms, egg yolk and Dijon cream ..... 140 g **68 zł**  
*Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard*

### Sałata rzymska podana z grillowanym kurczakiem, grzankami, pieczonymi pomidorami, parmezanem i sosem Cezar z anchovies

Romaine lettuce served with grilled chicken, croutons, baked  
tomatoes, parmesan and Caesar dressing with anchovies ..... 250 g **56 zł**  
*Gluten, jaja, ryby, laktoza, siarczyny • Gluten, eggs, fish, lactose, sulphites*

### Pieczony kozi ser podany z sałatką z gruszek, octu balsamicznego i czerwonego wina, z chipsami z pasternaku, żelem jabłkowym i orzechami pinii



Baked goat cheese served with a salad made of pears, balsamic  
vinegar and red wine, parsnip chips, apple gel and pine nuts ..... 150 g **62 zł**  
*Gluten, laktoza, orzechy, siarczyny • Gluten, lactose, nuts, sulphites*

### Krewetki w tempurze podane z pikantnym majonezem i imbirem



Tempura shrimps served with spicy mayonnaise and ginger ..... 150 g **64 zł**  
*Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, ziarna sezamu • Gluten, shellfish, eggs, fish, sesame seeds*

## MAKARONY PASTA

### Tagliolini sepia z łososiem, szpinakiem, pomidorami i serem feta

Tagliolini nero di seppia with salmon,  
spinach, tomatoes and feta cheese ..... 300 g **64 zł**  
*Gluten, jaja, ryba, laktoza, seler • Gluten, eggs, fish, lactose, celery*

## ZUPY SOUPS

### Zupa rybna z owocami morza



Seafood soup ..... 250 ml **56 zł**

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

### Krem z dyni podany z grzankami z chałki, pestkami i olejem dyniowym

Cream of pumpkin served with challah croutons, seeds and pumpkin oil ..... 250 ml **44 zł**

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

### Tradycyjna zupa z grzybów leśnych z kładzionymi kluskami i crème fraîche

Traditional forest mushroom soup with drop dumplings and crème fraîche ..... 250 ml **46 zł**

*Gluten, jaja, soja, laktoza, seler • Gluten, eggs, soya, lactose, celery*

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### Grillowany łosoś podany z kaszą bulgur z zielonym groszkiem, dzikim brokułem i kremem z kalafiora oraz pakchoi z winegretem

Grilled salmon served with bulgur, green peas, wild broccoli, cauliflower cream and bok choy with vinaigrette ..... 300 g **98 zł**

*Gluten, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, fish, lactose, celery, sulphites*

### Smażony filet z dorsza podany na sałatce z pora i pieczarek z chrupiącą komosą ryżową i sosem beurre blanc



Fried cod fillet served on a salad made of leek and mushrooms with crispy quinoa and beurre blanc sauce ..... 300 g **105 zł**

*Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites*

### Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane na szpinaku z grillowanymi grzybami portobello i purée z wędzonych ziemniaków

Beef cheeks braised in red wine, served on spinach with grilled portobello mushrooms and smoked potato purée ..... 300 g **98 zł**

*Gluten, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, lactose, celery, sulphites*

### Polędwiczka cielęca podana z kremem z zielonego groszku, palonym kalafiolem, dzikim brokułem i sosem berneńskim



Veal tenderloin served with green pea cream, roasted cauliflower, wild broccoli and Béarnaise sauce ..... 300 g **104 zł**

*Jaja, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Eggs, lactose, celery, mustard, sulphites*

**Risotto z krewetkami,  
zielonym groszkiem i szpinakiem**



Risotto with shrimps, green peas and spinach ..... 300 g **67 zł**

*Skorupiaki, laktoza, seler, siarczyny • Shellfish, lactose, celery, sulphites*

**Kacze udo confit podane z purée dyniowym  
ze skorzonerą, zielonym groszkiem,  
piklowaną kapustą i sosem żurawinowym**



Duck leg confit served with pumpkin purée, black salsify,  
green peas, pickled cabbage and cranberry sauce ..... 350 g **92 zł**

*Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites*

## DESERY DESSERTS

**Semifreddo podane z migdałami  
w karmelu rumowym**



Semifreddo served with almonds in rum caramel ..... 120 g **42 zł**

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

**Sernik z karmelizowanym cukrem trzcinowym  
podany z lodami miętowymi oraz sosem malinowym**



Cheesecake with caramelized cane sugar  
served with mint ice cream and raspberry sauce ..... 120 g **42 zł**

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*

**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 **40 zł**

*Gluten, laktoza, siarczyny • Gluten, lactose, sulphites*

**Wybór lodów i sorbetów**



A selection of ice creams and sorbets ..... gałka / scoop **11 zł**

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



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



**Bez laktozy**  
Lactose-free



**Wegetariańskie**  
Vegetarian