

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Łosoś marynowany w ponzu, gorczycy i occie balsamicznym podany z koprem włoskim, mango i imbirem

Salmon marinated in ponzu sauce, mustard and balsamic
vinegar, served with fennel, mango and ginger 150 g **58 zł**
Gluten, ryby, soja, ziarna sezamu • Gluten, fish, soya, sesame seeds



Tataki z tuńczyka z kremem z salsefii i sosem truflowym

Tuna tataki with salsify cream and truffle sauce 120 g **64 zł**
Gluten, ryby, soja, laktoza, ziarna sezamu • Gluten, fish, soya, lactose, sesame seeds

Canelloni z buraka z kozim serem, płatkami migdałowymi, koprem włoskim i sosem pomarańczowo-cynamonowym

Beetroot cannelloni with goat cheese, almond
flakes, fennel and orange cinnamon sauce 140 g **52 zł**
Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Siekana wołowina z marynowanymi warzywami i sosem dijon

Chopped beef with pickled vegetables and Dijon mustard sauce 140 g **68 zł**
Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard



Pieczony kozi ser w cieście filo podany z konfiturą z gruszek i malin

Baked goat cheese in filo pastry, served with pear and raspberry jam 150 g **58 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



Pierogi nadziewane jagnięciną podane na sosie z kurek

Dumplings stuffed with lamb, served on chanterelle sauce 160 g **58 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, seler • Gluten, eggs, soya, lactose, celery

SAŁATY SALADS

Burrata podana na pesto z czosnkiem niedźwiedzim i pieczonymi warzywami

Burrata served on pesto with wild
garlic and roasted vegetables 200 g **58 zł**
Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Mix sałat z wędzoną pierśią z kaczki, melonem, pieczoną dynią i sosem pomarańczowo-sezamowym

Mixed lettuce with smoked duck breast, melon,
roasted pumpkin and orange sesame dressing 250 g **60 zł**
Gluten, orzechy, ziarna sezamu • Gluten, nuts, sesame seeds



ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **52 zł**
Skorupiaki, ryby, seler, mięczaki • Shellfish, fish, celery, molluscs



Cappuccino z borowików podane z pierożkami nadziewanymi perliczką i warzywami

Boletus cappuccino served with dumplings stuffed with guineafowl and vegetables 250 ml **45 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, seler • Gluten, eggs, soya, lactose, celery

Krem z dyni z mlekiem kokosowym, pestkami, grzankami z chałki i olejem z pestek dyni

Cream of pumpkin with coconut milk, seeds, challah croutons and pumpkin seed oil 250 ml **42 zł**
Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Smażony filet z pstrąga podany z kalarepą w śmietanie z edamame i kuskusem z kalafiora

Fried trout fillet served with kohlrabi in cream with edamame and cauliflower couscous 300 g **85 zł**
Gluten, ryby, laktoza, seler • Gluten, fish, lactose, celery

Smażony filet z sandacza podany na szpinaku z borowikami, palonym kalafiozem, dzikim brokułem 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

Filet z jesiotra podany czarną soczewicą z purée z pora i kalafiora z marynowanym pak choi

Sturgeon fillet served with black lentils, leek and cauliflower purée and marinated bok choy 300 g **105 zł**
Ryby, laktoza, seler • Fish, lactose, celery



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



Comber z jelenia podany z selerem dijon, pieczonym batatem, marynowanymi buraczkami i sosem jałowcowym

Saddle of deer served with Dijon mustard celeriac, roasted yam, pickled beetroot and juniper sauce 300 g **110 zł**
Gluten, laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Gluten, lactose, celery, mustard, sulphites

Stek z angusa podany z grillowanymi warzywami, ziemniakami ratte, kremem z pasternaku i oliwy truflowej oraz sosem z wędzonej śliwki

Angus beef steak served with grilled vegetables, ratte potatoes, parsnip and truffle oil cream and smoked plum sauce 350 g **115 zł**

Gluten, laktoza, seler, siarczyni • Gluten, lactose, celery, sulphites

Kurczak kukurydziany podany z kremem z kalafiora, sosem dijon, zielonym groszkiem i dzikim brokołem

Corn chicken served with cauliflower cream, Dijon mustard sauce, green peas and wild broccoli 300 g **83 zł**

Gluten, laktoza, seler, gorczyca, siarczyni • Gluten, lactose, celery, mustard, sulphites

MAKARONY PASTA

Parardelle z borowikami, wędzonym kurczakiem, szpinakiem i serem Bursztyn

Pappardelle with boletus, smoked chicken, spinach and Bursztyn cheese 300 g **64 zł**

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

Strozzapreti z owocami morza, czosnkiem niedźwiedzim, pomidorami oraz emulsją maślaną

Strozzapreti served with seafood, wild garlic, tomatoes and butter emulsion 300 g **68 zł**

Gluten, skorupiaki, jaja, laktoza, seler, siarczyni, mięczaki

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

DESERY DESSERTS

Fondant czekoladowy podany z lodami mlecznymi z miodem gryczanym i malinami



Chocolate fondant served with milk ice cream with buckwheat honey and raspberries 120 g **38 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, siarczyni • Gluten, lactose, sulphites

Mus z pigwy podany z konfiturą z jabłek i yuzu, kruszonką migdałową i lodami z palonym masłem

Quince mousse served with apple and yuzu jam, almond crumble and ice cream with brown butter 120 g **38 zł**

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

Sernik z koziego sera podany z purée z pieczonej dyni z pomarańczami

Goat cheese cheesecake served with roasted pumpkin purée and oranges 120 g **36 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian