

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Mus z grzybów podany z piklowanymi grzybami shimeji, rydzami, chipsem gryczanym z olejem pietruszkowym

Mushroom mousse served with pickled shimeji mushrooms, saffron milk cap mushrooms, buckwheat chips with parsley oil 120 g **45 zł**



Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Śledź holenderski podany z sałatką z cebuli i gorczycy z kiszonym jabłkiem

Dutch herring served with onion salad and mustard with pickled apple 140 g **52 zł**



Ryby, gorczyca • Fish, mustard

Tradycyjny tatar wołowy z żółtkiem, marynowanymi grzybami i płatkami sera Emilgrana

Traditional beef tartare with egg yolk, marinated mushrooms and Emilgrana cheese flakes 140 g **68 zł**



Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard

Mix sałat z szynką parmeńską, mozzarellą, pomidorami, czarnymi oliwkami, cebulkami cipollini i sosem miodowo-balsamicznym

Mixed salad greens with Parma ham, mozzarella, tomatoes, black olives, cipollini onions and a honey-balsamic dressing 250 g **58 zł**



Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Kompozycja sałat z pieczonym kozim serem, owocami, migdałami i malinowym sosem winegret

Mixed salad with roasted goat cheese, fruit, almonds and raspberry vinaigrette dressing 250 g **58 zł**



Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

Krewetki smażone z czosnkiem niedźwiedzim i pomidorami z bruschettą

Prawns fried with wild garlic and tomatoes with bruschetta 150 g **65 zł**

Gluten, skorupiaki, laktoza • Gluten, shellfish, lactose

MAKARONY PASTA

Papardelle z płatkami polędwicy wołowej w sosie śmietanowym z oliwą truflową i serem Emilgrana

Pappardelle with thinly sliced beef tenderloin in a cream sauce with truffle oil and Emilgrana cheese 300 g **66 zł**

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

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **52 zł**

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



Krem z cebuli z octem balsamicznym i chipsami z topinamburu

Onion cream with balsamic vinegar
and Jerusalem artichoke chips 250 ml **44 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Klarowna zupa borowikowa podana z kołdunami jagnięcymi

Clear porcini mushroom soup
served with lamb dumplings 250 ml **46 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Grillowany łosoś podany na sałatce z warzyw z kaszą bulgur, pak choi i emulsją z porów

Grilled salmon served on a bed of vegetables
with bulgur porridge, bok choy and leek emulsion 300 g **94 zł**

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

Smażona polędwica z dorsza podana na sałatce z pora i pieczarek z ziemniakami ratte i dzikim brokułem

Fried cod fillet served on a leek and mushroom
salad with ratte potatoes and wild broccoli 300 g **88 zł**

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

Kremowe risotto z krewetkami, cukinią, zielonym groszkiem i parmezanem

Creamy risotto with prawns, courgettes,
green peas and parmesan cheese 300 g **68 zł**

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



Smażona biodrówka jagnięca podana z purée z zielonego groszku, z sosem rozmarynowym, grillowaną sałatą rzymską i pieczoną cebulą

Fried lamb rump served with green pea purée, topped
with a rosemary sauce, grilled romaine lettuce and roasted onions 350 g **110 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites



Policzki wołowe podane na ziemniakach gratin z karmelizowanymi warzywami i piklowanymi buraczkami



Beef cheeks served on potatoes au gratin with caramelized vegetables and pickled beets 300 g **94 zł**

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

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

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

Laktoza, seler, gorczyca, siarczynny • Lactose, celery, mustard, sulphites

DESERY DESSERTS

Tiramisu podane z konfiturą wiśniową i sosem kawowym

Tiramisu served with cherry preserves and coffee sauce 120 g **38 zł**

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

Czekoladowa panna cotta podana z coulis malinowym, kruchymi ciasteczkami i świeżymi owocami

Chocolate panna cotta served with a raspberry coulis, shortbread cookies and fresh fruit 120 g **37 zł**

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

Mus kokosowy podany z egzotyczną sałatką, słonym karmelem i sorbetem z mango

Coconut mousse served with an exotic salad, salted caramel and mango sorbet 120 g **38 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



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