

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Cannelloni z buraka z kozim serem, pomarańczami i koprem włoskim z sosem balsamiczno-pomarańczowym

Beetroots cannelloni with goat cheese, oranges, fennel with balsamic-orange dressing ..... 140 g **39 zł**

*Laktoza, orzechy • Lactose, nuts*



### Płatki marynowanego halibuta w soku z limonki i kolendry z awokado, pomidorami i czerwoną cebulą

Small marinated halibut fillets in lime and coriander juice with avocado, tomatoes and red onion ..... 150 g **50 zł**

*Ryby • Fish*



### Śledź holenderski podany na sałatce z jabłka łąckiego i gorczycy z rydzami

Dutch herring served on apple, mustard seeds, and saffron milk cap mushrooms salad ..... 150 g **39 zł**

*Ryby, gorczyca • Fish, mustard*



### Tradycyjny tatar wołowy podany z marynowanymi grzybami, piklami oraz żółtkiem

Traditional beef tartar with marinated mushrooms, pickles and egg yolk ..... 150 g **52 zł**

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

### Smażone krewetki z czosnkiem niedźwiedzim, szpinakiem i pomidorami

Fried shrimps with wild garlic, spinach and tomatoes ..... 150 g **54 zł**

*Gluten, skorupiaki, laktoza • Gluten, shellfish, lactose*

### Pieczony kozi ser podany z konfiturą z gruszek, malin i czerwonego wina

Roast goat cheese with pear, raspberry and red wine jam ..... 180 g **45 zł**

*Laktoza, orzechy, siarczyny • Lactose, nuts, sulphites*



## SAŁATY SALADS

### Kompozycja sałat z mozzarellą, pieczoną papryką, kaparami i sosem dijon

Salad composition with mozzarella, roasted peppers, caper shrubs and dijon sauce ..... 250 g **38 zł**

*Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard*





### Mix sałat z wędzonym łososiem, awokado, kaparami, suszonymi pomidorami i kompresowanym ogórkiem, skropione sosem winegret z jalapeño

Salad mix with smoked salmon, avocado, caper shrubs, sun-dried tomatoes and compressed cucumber drizzled with jalapeño vinaigrette ..... 250 g **46 zł**

*Ryby, gorczyca • Fish, mustard*



## ZUPY SOUPS

<b>Zupa rybna z owocami morza</b>	 
Seafood soup ..... 250 ml	<b>40 zł</b>
<i>Skorupiaki, ryby, seler, mięczaki • Shellfish, fish, celery, molluscs</i>	
<b>Klarowny bulion z sokiem z kiszzonej kapusty podany z gęsiami żołądkami, kaszą z grzybami i śliwkami oraz powidłem z cebuli</b>	
Clear broth with sauerkraut juice served with goose stomachs, onion jam and groats with mushrooms and plums ..... 250 ml	<b>30 zł</b>
<i>Gluten, seler • Gluten, celery</i>	
<b>Krem z pieczonych buraków podany z kozim serem i aronią</b>	  
Roasted beet cream soup served with goat cheese and chokeberry ..... 250 ml	<b>28 zł</b>
<i>Seler • Celery</i>	

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

<b>Polędwica z dorsza podana na purée z pora i pieczarek, ze smażoną komosą i orzechami nerkowca</b>	
Cod fillet served on leek and mushroom purée with fried quinoa and cashew nuts ... 350 g	<b>82 zł</b>
<i>Gluten, jaja, ryby, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, fish, lactose, celery, sulphites</i>	
<b>Grillowany filet z łososia podany na purée z dyni ze skorzonką, zielonym groszkiem i pak choi</b>	
Grilled salmon fillet on pumpkin purée with black salsify, green peas and pak choi ... 350 g	<b>79 zł</b>
<i>Jaja, ryby, laktoza, gorczyca • Eggs, fish, lactose, mustard</i>	
<b>Smażony filet z pstrąga podany na szpinaku z borowikami, palonym kalafiolem i emulsją z porów</b>	
Fried trout fillet served on spinach with boletus, roasted cauliflower and leeks emulsion 350 g	<b>78 zł</b>
<i>Ryby, laktoza, siarczyny • Fish, lactose, sulphites</i>	
<b>Smażony stek z angusa podany z purée aromatyzowanym oliwą truflową, grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym</b>	
Pan-fried angus steak with truffle olive oil purée potato, grilled vegetables and pepper sauce 350 g	<b>93 zł</b>
<i>Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites</i>	
<b>Kacze udo confit podane z dyniowymi kopytkami, piklowaną czerwoną kapustą, figami i sosem żurawinowym</b>	
Duck confit leg served with pumpkin dumplings, pickled red cabbage, figs and cranberry sauce ..... 350 g	<b>72 zł</b>
<i>Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites</i>	
<b>Policzki wołowe pieczone w demi-glace z kremem z selera, szpinakiem i ziemniakami opiekany w oliwie rozmarynowej</b>	
Beef cheeks roasted in demi-glace with celery cream, spinach and potatoes roasted in rosemary oil ..... 350 g	<b>77 zł</b>
<i>Laktoza, seler, gorczyca, siarczyny • Lactose, celery, mustard, sulphites</i>	
<b>Golonka z dzika podana na purée z omielanego grochu z karmelizowanymi w miodzie i tymianku warzywami oraz piklowanym burakiem</b>	
Wild boar shank served on split pea purée with vegetables caramelised in honey and thyme and pickled beet ..... 350 g	<b>89 zł</b>
<i>Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites</i>	

## MAKARONY PASTA

### Strozzapreti z owocami morza, pomidorami i szpinakiem

Strozzapreti with seafood, tomatoes and spinach ..... 350 g **56 zł**

**Gluten, skorupiaki, jaja, laktoza, siarczyny, mięczaki**

*Gluten, shellfish, eggs, lactose, sulphites, molluscs*

### Pappardelle z borowikami, płatkami polędwicy, serem Emilgrana i jarmużem

Pappardelle with boletus, tenderloin fillets, Emilgrana cheese and kale ..... 300 g **62 zł**

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

## DESERY DESSERTS

### Fondant czekoladowy podany z lodami mlecznymi z dodatkiem miodu gryczanego i malin

Chocolate fondant served with milk ice cream with buckwheat honey and raspberries ..... 120 g **32 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 **28 zł**

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

### Jabłka duszone w trawie żubrowej podane z lodami z palonego masła, kruszonką cynamonową i chipsem karmelowo-sesamowym

Apples stewed in bison grass, served with roasted butter ice cream, cinnamon crumble and caramel sesame chip ..... 120 g **28 zł**



**Gluten, jaja, laktoza, ziarna sezamu** • *Gluten, eggs, lactose, sesame seeds*

### Tartaletka z kremem waniliowym podana z żelem z marakui, konfiturą figową i sorbetem z mango

Vanilla custard tart served with passion fruit gelato, fig jam and mango sorbet ..... 120 g **30 zł**

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

Od wielu lat łączymy tradycyjną kuchnię z najnowszymi trendami kulinarnymi.

Szef Kuchni, Janusz Myjak, inspirowany regionalnymi smakami, których osobiście poszukuje wśród producentów z Małopolski. Lokalni wytwórcy dostarczają nam najlepsze produkty, takie jak miód z pasieki Barć z Kamiannie, mięso z Połoniny Lesko, sery regionalne, grzyby z okolicznych lasów, naturalne soki owocowe Maurer.

For many years, we combine traditional cuisine with the latest culinary trends. The Chef – Janusz Myjak is inspired by regional flavours which he is personally looking for among producers of Malopolska. Local producers supply us with the best products like honey from the apiary Barć from Kamianna, meat from Połoniny Lesko, regional cheeses, mushrooms from the surrounding forests, Maurer natural fruit juices.



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



**Bez laktozy**  
Lactose-free



**Wegetariańskie**  
Vegetarian

W Restauracji dostępne jest specjalne menu z daniami dla wegetarian i wegan.

Polecamy również 5-daniową, zbilansowaną dietę wellness 1500 kcal.

Szczegółowych informacji udzieli Państwu obsługa.

Restaurant offers also a menu for vegetarians and vegans. We recommend a 1500-calorie diet plan with five balanced meals a day. Do not hesitate to ask the service for all the details.