# PRZYSTAWKI APPETIZERS

**Tatar z łososia ze szczypiorkiem, korniszonami, czerwoną cebulą i gorczycą**
Salmon tartare with chives, pickled cucumbers, red onion, and mustard seeds ..... 120 g **45 zł**
*Ryby, gorczyca • Fish, mustard*

**Carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi grzybami, serem Emilgrana i oliwą truflową**
Beef Carpaccio with rucola, marinated mushrooms, Emilgrana cheese and truffle oil ..... 120 g **45 zł**
*Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard*

**Burrata podana z pieczonymi pomidorami, marynowaną cukinią i oliwą bazyliową**
Burrata served with roasted tomatoes, marinated courgette and basil oil ..... 160 g **54 zł**
*Laktoza • Lactose*

**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*

**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*

# MAKARONY PASTA

**Garganelli z pomidorami, boczkiem i serem mozzarella**
Garganelli with tomatoes, bacon and mozzarella cheese ..... 350 g **42 zł**
*Gluten, jaja, laktoza, seler • Gluten, eggs, lactose, celery*

**Tagliatelle z łososiem, suszonymi pomidorami, groszkiem cukrowym, sosem śmietanowo-bazyliowym i parmezanem**
Tagliatelle with salmon, sun-dried tomatoes, sweat peas, creamy basil sauce and Parmesan ..... 300 g **46 zł**
*Gluten, jaja, ryby, laktoza, seler, siarczyny*
*Gluten, eggs, fish, lactose, celery, sulphites*

# ZUPY SOUPS

### Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup ..... 250 ml **40 zł**

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

### Bulion z borowikami podany z kołdunami nadziewanymi jagnięciną

Broth with boletus served with dumplings stuffed with lamb meat ..... 250 ml **30 zł**

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

# DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### Grillowany filet z łososia podany na purée z dyni ze skorzonerą, zielonym groszkiem i pak choi

Grilled salmon fillet on pumpkin purée with black salsify, green peas and pak choi ..... 350 g **79 zł**

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

### Lekko wędzona ryba maślana podana na kremie z topinamburu z młodymi warzywami, oliwą selerową i pak choi

Lightly smoked butter fish served on Jerusalem artichoke cream with vegetables, celery oil, and pak choi ..... 350 g **78 zł**

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

### Kremowe risotto z krewetkami, cukinią, zielonym groszkiem i parmezanem

Creamy risotto with prawns, courgettes, green peas and parmesan cheese ..... 350 g **64 zł**

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

### Smażony stek z angusa podany z purée aromatyzowanym oliwą truflową, grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym

Pan-fried angus steak with truffle olive oil purée potato, grilled vegetables and pepper sauce ..... 350 g **93 zł**

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

### Grillowany kurczak kukurydziany podany na purée z zielonego groszku, z warzywami i sosem dijon

Grilled corn chicken served on green pea purée, with vegetables and dijon sauce ..... 350 g **72 zł**

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

# DESERY DESSERTS

## Tradycyjny sernik podany na sosie z przetartych malin z sałatką z mango i marakui

Traditional cheesecake served on raspberries sauce with mango and passion fruit salad ..... 150 g **27 zł**

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

## Panna cotta z białą czekoladą, sorbetem malinowym, świeżymi owocami i kruchymi ciasteczkami

Panna cotta with white chocolate, raspberry sorbet, fresh fruit and shortbread cookies ..... 120 g **28 zł**

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

## Kompozycja cytrynowa: tarta, mus, sorbet

Lemon composition: tart, mousse, sorbet ..... 120 g **30 zł**

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

## 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*

**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.