


PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z tuńczyka podany z kremem z awokado, ogórkiem i kolendrą

Tuna tartare served with avocado cream, cucumber and coriander 150 g **58 zł** 

Gluten, ryby, soja, ziarna sezamu • Gluten, fish, soya, sesame seeds

Marynowany łosoś w sosie sojowym i occie balsamicznym podany z koprem włoskim, mango, imbirem i sosem sezamowym

Marinated salmon in soy sauce and balsamic vinegar served with fennel, mango, ginger and sesame sauce 140 g **56 zł** 


Gluten, ryby, soja, gorczyca, ziarna sezamu • Gluten, fish, soya, mustard, sesame seeds

Mus z grzybów z prażonym słonecznikiem podany z piklami i oliwą pietruszkową

Mushroom mousse with roasted sunflower seeds served with pickles and parsley oil 120 g **44 zł**  

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard

Siekana wołowina podana z piklami, kremowym żółtkiem, majonezem ziołowym i parmezanem

Chopped beef served with pickles, creamy egg yolk, herb mayonnaise and parmesan 150 g **68 zł** 

Jaja, laktoza, gorczyca • Eggs, lactose, mustard

Smażone krewetki z czosnkiem niedźwiedzim, szpinakiem i pomidorami

Fried shrimps with wild garlic, spinach and tomatoes 150 g **58 zł**

Gluten, skorupiaki, laktoza • Gluten, shellfish, lactose



Gęsie żółądki confit podane z warzywami i smażonymi rydzami

Goose gizzard confit served with vegetables and fried saffron milk cups 150 g **54 zł** 

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

SAŁATY SALADS

Kompozycja sałat z pieczonym kozim serem, marynowaną dynią, migdałami i sosem pomarańczowo-balsamicznym

Mixed salad with roasted goat cheese, marinated pumpkin, almonds and orange-balsamic dressing 250 g **48 zł**  

Laktoza, orzechy, gorczyca • Lactose, nuts, mustard

Kompozycja sałat z grillowanym kurczakiem, awokado, pomidorami, kaparami, grzankami, płatkami sera emilgrana z sosem cezar

Mixed salad with grilled chicken, avocado, tomatoes, capers, croutons, flakes of emilgrana cheese and caesar dressing 250 g **46 zł**

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

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z owocami morza

Seafood soup 250 ml **48 zł**

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

Krem z dyni z koprem włoskim podany z grzankami z chałki, prażonymi pestkami, skropiony oliwą pietruszkową

Pumpkin cream with fennel served with challah croutons and roasted seeds, drizzled with parsley oil 250 ml **32 zł**

Gluten, laktoza, seler • Gluten, lactose, celery

Domowy bulion zakwaszony sokiem z kiszzonej kapusty z mięsnymi pierożkami przyprawionymi kminkiem

Homemade bouillon with sauerkraut juice and meat dumplings, seasoned with caraway seeds 250 ml **34 zł**

Gluten, jaja, seler • Gluten, eggs, celery

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Smażony filet z sandacza podany na sałatce z czarnego ryżu z grzybami, zielonym groszkiem i szpinakiem oraz z emulsją z białych warzyw i dzikimi brokułami

Fried zander fillet on black rice salad with mushrooms, green peas, spinach, white vegetable purée and wild broccoli 350 g **94 zł**

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

Grillowany łosoś podany z palonym kalafiosem, skorzonką i zielonym groszkiem na emulsji z pora z oliwą pietruszkową i z pak choi

Grilled salmon with roasted cauliflower, black salsify and green peas served on leek emulsion with parsley oil and pak choi 300 g **98 zł**

Ryby, laktoza, orzechy, seler, siarczyny • Fish, lactose, nuts, celery, sulphites

Kremowe risotto z borowikami, dynią, szpinakiem i parmezanem

Creamy risotto with boletus, pumpkin, spinach and parmesan 300 g **60 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Smażony filet z halibuta podany z tortellacci nadziewanymi warzywami, sosem rakowym i dzikim brokułem

Pan-fried halibut fillet served with tortellacci stuffed with vegetables, crayfish sauce and wild broccoli 300 g **94 zł**


Gluten, skorupiaki, jaja, ryby, laktoza, seler, siarczyny

Gluten, shellfish, eggs, fish, lactose, celery, sulphites

Smażone na różowo polędwiczki cielęce podane z grillowanymi warzywami, ziemniakami ratte i sosem maślanym z estragonem


Pink-fried veal tenderloin served with grilled vegetables, ratte potatoes and butter sauce with tarragon 300 g **96 zł**

Laktoza, siarczyny • Lactose, sulphites

Kacze udo podane z purée dyniowym, piklowaną czerwoną kapustą i sosem żurawinowym 

Duck thigh served with pumpkin purée, pickled red cabbage and cranberry sauce 300 g **78 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

Policzki wołowe pieczone w demi-glace podane na kremie dijon ze szpinakiem i ziemniakami opiekany w oliwie rozmarynowej 

Beef cheeks baked in demi-glace served on Dijon cream with spinach and potatoes baked in rosemary oil 350 g **92 zł**

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

Golonka z dzika podana z purée z wędzonych ziemniaków, buraczkami i smażoną brukselką

Boar hock served with smoked mashed potatoes, beetroot and fried Brussels sprouts ... 350 g **88 zł**

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

MAKARONY PASTA

Strozzapreti z mulami w pomidorach ze szpinakiem

Strozzapreti with moules in tomatoes with spinach 300 g **60 zł**


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

Pappardelle z borowikami, płatkami polędwicy, serem Emilgrana i jarmużem

Pappardelle with boletus, tenderloin fillets, Emilgrana cheese and kale 300 g **69 zł**


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

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 **36 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Tartaletka z korzennymi śliwkami, malinami, gałką lodów waniliowych i zabaglione pomarańczowym 

Tartlet with spiced plums, raspberries, a scoop of vanilla ice cream and orange zabaglione 120 g **36 zł**

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

Płyś z kremem limonkowym, konfiturą figową oraz sosem z mango i marakui

Puff with lime cream, fig jam and mango and passion fruit sauce 120 g **34 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose

Petits fours – słodkości z hotelowej cukierni: pralina czekoladowa z orzechami, żelka z marakui, trufła czekoladowa, pianka kokosowa i malinowa

Petits fours – sweets from the hotel's patisserie: chocolate praline with nuts, passion fruit jelly, chocolate truffle, coconut and raspberry mousse 5 szt. **36 zł**

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



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegetariańskie
Vegetarian