



PRZYSTAWKI / STARTERS:

Siekany tatar z polędwicy wołowej / marynowane grzyby / majonez truflowy / frytki
Chopped beef sirloin tartare / marinated mushrooms / truffle mayonnaise / fries

Smażona skorzonera / piana z parmezanu / sponge ziołowy
Fried scorzonera / parmesan foam / herbal sponge

Śledź Matjas / gnieciony ziemniak / pikle / wędzona śmietana
Herring Matjas / crushed potato / pickles / smoked sour cream

Płaty cielęciny / mus ze szprotek / smażone kapary
Veal / sprats mousse / fried capers



SALATY / SALADS:

Pieczona dynia Hokaido / ser z kozieradką / orzechy włoskie / cykoria / dresing miodowy / popcorn
Roasted Hokaido pumpkin / cheese with fenugreek / walnuts / chicory / honey dressing / popcorn

Sałatka z piersią z kaczki / buraki / emulsja orzechowa / sałaty / dresing malinowy
Duck breasts salad / beetroot / nut emulsion / lettuce / raspberry dressing

Sałatka z pieczonymi marchewkami / komosa ryżowa / orzechy laskowe / ser koryciński / jarmuż / dresing buraczany
Roasted carrots salad / quinoa / hazelnuts / korycinski cheese / kale / beetroot dressing



ZUPY / SOUPS:

Krem z topinamburu / chips z pasternaku / śmietana
Topinambur cream / parsnip chips / sour cream

Pikantna zupa rybna z wędzoną papryką / mule / krewetki / kawałki ryb
Spicy fish soup with smoked paprika / mussels / shrimps / pieces of fish



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE:

Schab z kością / puree z brukwi i kiszzonej kapusty / brukselka smażona / confitowany czosnek / sos z pieczonego jabłka
Pork chop with bone / rutabaga and sauerkraut puree / fried sprouts / confit garlic / baked apple sauce

Duszona gicz jagnięca / gniochi / mus z bakłażana / cukinia
Braised lamb shank / gnocchi / aubergine mousse / zucchini

Rib eye steak / konfitowane warzywa / puree ziemniaczane z chrzanem / ciemny sos
Rib eye steak / confit vegetables / potatoes and horseradish puree / dark sauce

ALERGENY

38 PLN 3



26 PLN 1, 3, 7



28 PLN 4, 7



31 PLN 4, 7



26 PLN 5, 8, 7, 10



34 PLN 1, 5, 8



29 PLN 4, 5, 8



22 PLN 7, 9



34 PLN 2, 4, 9, 14



45 PLN 8, 9, 10



79 PLN 1, 3, 5, 7, 8



78 PLN 7, 9, 10



ALERGENY

69 PLN 2, 4, 7, 9, 14



76 PLN 2, 4, 7, 14



48 PLN 1, 3, 8, 9, 7



DESERY / DESSERTS:

Paris-Brest / czekoladowo ptysiowe ciastko z kruszonką / chantill mleczna czekolada / galaretka jeżynowa / owoce lasu
Paris-Brest / chocolate puff pastry with crumble / milk chocolate chantill / blackberry jelly / forest fruits

26 PLN 1, 3, 7

Pate Sable / krucha tarta / jabłko pieczone / budyń waniliowy / kruszonka cynamonowa / lody rumowe
Pate Sable / crumbly tart / baked apple / vanilla pudding / cinnamon crumble / rum ice cream

22 PLN 1, 3, 5, 7, 8, 11



Brownie / panna cotta / duszone gruszki
Brownie / panna cotta / braised pears

19 PLN 1, 3, 7



MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU:

Rosół z makaronem
Chicken noodle soup

16 PLN 1, 3, 7, 9

Nugetsy z kurczaka / colesław
Chicken nuggets / coleslaw

24 PLN 1, 7

Pulpeciki rybne / sos pomidorowy / makaron
Fish meatballs / tomato sauce / pasta

21 PLN 1, 3, 5, 7, 9



Dania wegetariańskie / Vegetarian dish



Bez glutenu / Gluten free

W kuchni używamy tylko naturalnych produktów, bez polepszaczy smaku i konserwantów.
Wszystkie dania gotujemy i pieczemy sami, nie używamy półproduktów, gramatury dań znajdują się u obsługi.

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 białko mleka i laktoza, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 ziarna sezamu, 12 dwutlenek siarki, 13 lupin, 14 mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.
Ceny zawierają podatek VAT

We use only natural products, without any flavor enhancers and preservatives. All dishes we cook and bake ourselves and we don't use semi-finished products. To find information about the weight of the dishes, please ask the member of the team.

Allergens:
1 gluten, 2 shellfish (crustaceans), 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soya, 7 milk protein and lactose, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphur dioxide, 13 lupin, 14 molluscs

If you have any special dietary restrictions, allergies or recommendation, please inform the person receiving your order to pass any comments to our Chef. Prices includes VAT.