



PRZYSTAWKI ZIMNE

Carpaccio z łososia z kremem homarowym, marynowanym koprem włoskim, kaparami, pomidorkami confit i parmezanem **32 zł** 2, 3, 4, 7, 10

Pieczony burak z rukolą, oliwą orzechową, prażonym słonecznikiem, żelem malinowym i chrzanem z kozim serem **28 zł** 7, 8

Tatar wołowy z piklowaną cukinią, żółtkiem confit, majonezem truflowym i prażoną cebulą **39 zł** 1, 3, 7, 10

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Borowiki z szyszkami rakowymi w emulsji winno-maślanej **32 zł** 2, 7, 12

Wegańskie risotto z cukinią, szalotką, wegańskim parmezanem, prażonym słonecznikiem i pudrem z jarmużu **28 zł** 9

SALATY

Salatka nicejska **35 zł** 3, 4, 10, 12

Salaty z warzywami, grzybami, podpiekanym boczkiem, oliwą jałowcową i grzankami ziołowymi **32 zł** 1, 7, 10, 12

ZUPY

Rosół z troci z warzywami, krokietem rybnym i oliwą koperkową **26 zł** 1, 3, 4, 9

Żurek borowikowy z wędzoną kaczka lanymi kluskami i warzywami **22 zł** 1, 7, 9

Bulion wołowo drobiowy z uszkami jagnięcymi i oliwą lubczykową **28 zł** 1, 3, 7, 9

PASTY I PIEROGI

Pierogi z dynią, kaszą i masłem szałwiowym **31 zł** 1, 3, 7, 9

Tagliatelle z podgrzybkami i sosem truflowym **35 zł** 1, 3, 7, 12

DANIA GŁÓWNE

Biodrówka jagnięca z truflowym musem ziemniaczanym, piklowanymi buraczkami i sosem bordelaise **62 zł** 7, 12

Policzki cielęce z rozmarynowo-cydrowym demi glace, opiekаныmi warzywami i puree selerowo-jabłkowym **58 zł** 7, 9

Udko z kaczki confit, zapiekanka ziemniaczana z kasztanami, puree śliwkowym, musem z modrej kapusty i majerankowym demi glace **56 zł** 3, 7, 12

Antrykot z pieczonymi warzywami, ziemniakami rozmarynowymi i borowikami w sosie beurre blanc **88 zł** 7, 12

Sandacz z krewetkami, risotto verde, szpinakiem i pomidorkami confit **62 zł** 2, 4, 7, 9, 12

Łosoś z sosem virge, dzikimi brokułami i musem kalafiorowym z palonym masłem **57 zł** 4, 7

DESERY

Crème brûlée karmelowy z miodem oraz owocami lasu i ziarnem kakaowca **20 zł** 3, 7

Gruszka pieczona z sorbetem malinowym, bezą bergamotka-marakuja oraz sosem karmelowym z mlekiem kokosowym **21 zł** 1, 3, 7

Szanowni Państwo, informujemy, że przy rezerwacji stolika powyżej 8 osób obowiązuje opłata serwisowa 10% doliczana do końcowej kwoty rachunku. / Dear Guests, we would like to inform you that a 10% serving charge is added to the final invoice when booking a table of over 8 people.



COLD STARTERS

Salmon carpaccio with lobster cream, marinated fennel, capers, confit tomatoes and parmesan cheese **32 pln** 2, 3, 4, 7, 10

Baked beetroot with rocket, peanut oil, roasted sunflower seeds, raspberry gel and horseradish with goat cheese **28 pln** 7, 8

Beef tartare with pickled zucchini, confit yolk, truffle mayonnaise and roasted onion **39 pln** 1, 3, 7, 10

HOT STARTERS

Crayfish with crayfish necks in a wine-butter emulsion **32 pln** 2, 7, 12

Vegan risotto with zucchini, shallots, vegan parmesan cheese, roasted sunflower seeds and kale powder **28 pln** 9

SALADS

Nicoise salad **35 pln** 3, 4, 10, 12

Salads with vegetables, mushrooms, toasted bacon, juniper oil and herb croutons **32 pln** 1, 7, 10, 12

SOUPS

Broth of sea trout with vegetables, fish croquette and dill oil **26 pln** 1, 3, 4, 9

Porcini mushroom soup with smoked duck, poured dumplings and vegetables **22 pln** 1, 7, 9

Beef and poultry broth with lamb ravioli and lovage oil **28 pln** 1, 3, 7, 9

PASTA AND DUMPLINGS

Dumplings with pumpkin, groats and sage butter **31 pln** 1, 3, 7, 9

Tagliatelle with bolete mushrooms and truffle sauce **35 pln** 1, 3, 7, 12

MAIN COURSES

Lamb hip flank with truffle potato mousse, pickled beetroots and bordelaise sauce **62 pln** 7, 12

Veal cheeks with rosemary-cider demi-glace, roasted vegetables and celery-apple puree **58 pln** 7, 9

Confit duck leg, potato casserole with chestnuts, plum puree, red cabbage mousse and marjoram demi glaze **56 pln** 3, 7, 12

Entrecote with roasted vegetables, rosemary potatoes and boletus in beurre blanc sauce **88 pln** 7, 12

Zander with prawns, risotto verde, spinach, and cherry tomatoes **62 pln** 2, 4, 7, 9, 12

Salmon with virge sauce, wild broccoli, and cauliflower mousse with roasted butter **57 pln** 4, 7

DESSERTS

Caramel Crème brûlée with honey, forest fruit and cocoa beans **20 pln** 3, 7

Roasted pear with raspberry sorbet, bergamot-passion fruit meringue and caramel sauce with coconut milk **21 pln** 1, 3, 7

Alergeny / Allergens:

1. zboża / cereals
2. skorupiaki / shellfish
3. jaja / eggs
4. ryby / fish
5. orzeszki ziemne / peanuts
6. ziarno sojowe / soybean seeds
7. mleko / milk

8. orzechy z drzew / tree nuts
9. seler / celery
10. gorczyca / mustard seeds
11. ziarno sezamowe / sesame seeds
12. dwutlenek siarki, siarczyny / sulphur dioxide, sulphates
13. łubiny / lupins
14. mięczaki / molluscs