

Przystawki / Starters

Tatar z pomidorów i awokado, majonez truflowy, konfitowane pomidory
Tomato and avocado tartare, truffle mayonnaise, tomato confit

27 pln 3

Tatar z troci, piklowany ogórek, majonez chili
Trout tartare, pickled cucumber, chilli mayonnaise

28 pln 1 3 10

Tatar wołowy, cebula, borowiki, korniszon
Beef tartare, onion, porcini mushrooms, gherkin

39 pln 2 3 10 12

Zupy / Soups

Kremowa zupa z podgrzybków, piana truflowa
Creamed bay bolete mushroom soup, truffle foam

18 pln 9

Rybna, mleko kokosowe, chili, imbir
Fish soup, coconut milk, chilli, ginger

19 pln 2 4 9 12

Sałatki / Salads

Sałata z kozim serem, pieczony topinambur, piklowana węgierka, pestki dyni, mus mango
Salad with goat cheese, baked Jerusalem artichoke, pickled damson plum, pumpkin seeds, mango mousse

24 pln 7

Sałata z podwędzaną piersią gęsi, piklowane kurki, marynowany rabarbar, puree z gruszki, wanilia
Salad with smoked goose breast, pickled chanterelles, marinated rhubarb, pear puree, vanilla

25 pln 12

Makarony i pierogi / Pastas and dumplings

Pappardelle z borowikami, trufle, sherry, pietruszka
Pappardelle with porcini mushrooms, truffles, sherry, parsley

30 pln 1 3 7 12

Pierogi z szarpaną jagnięciną, pieczony czosnek, bulion
Dumplings filled with pulled lamb, baked garlic, broth

28 pln 1 4 7 9 12

Dania główne / Main courses

Troć bałtycka, pęczak pietruszkowy, limonka, gramolata, warzywa
Baltic sea trout, parsley pearl barley, lime, gremolata, vegetables

51 pln 1 4

Polędwica z dorsza, czarna soczewica, kwaśna śmietana, por, piklowana dynia
Cod sirloin, black lentils, sour cream, leek, pickled pumpkin

49 pln 4 7 12

Polędwiczka wieprzowa, seler Au gratin, puree z jabłek, żel z dyni, demi glace
Pork tenderloin, celery au gratin, apple puree, pumpkin jelly, demi-glace

42 pln 3 7 9 12

Polędwica wołowa, burak, puree z topinambura, marchew, sos borowikowy
Beef tenderloin, beetroot, Jerusalem artichoke puree, carrot, porcini mushroom

87 pln 1 3 7 9 12

Konfitowane udko z perliczki, puree truflowe, demi glace rozmarynowy, karmelizowana marchew
Guinea fowl leg confit, truffle puree, rosemary demi-glace, caramelized carrot

49 pln 1 7 9 12

Desery / Desserts

Jabłko z marakują, kruszonka migdałowa, lody orzechowe
Apple with passion fruit, almond crumble, nut ice cream

18 pln 3 7 8

Krem brulee, biała czekolada, konfitura z brusznicy
Crème brulee, white chocolate, lingonberry jam

18 pln 1 3 7

Brownie, pomarańcza, karmelizowana śliwka, konfitura pomarańczowa, lody waniliowe
Brownie, orange, caramelized plum, orange jam, vanilla ice cream

18 pln 3 7 8

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

* może zawierać alergeny, o szczegóły zapytaj obsługę / may contain allergens, ask the service for the details