

WIDOK

restauracja

PRZYSTAWKI

STARTERS



MOSKOL Z HOMAREM I DORSZEM

seler naciowy | koper włoski | ogórek | jogurt

MOSKOL FLATBREAD WITH LOBSTER AND COD - celery | fennel | cucumber | yogurt

69 PLN



KREWETKI

bisque pomidorowy | brokuł | jogurt | bułka drożdżowa z czosnkiem niedźwiedzim

SHRIMPS - tomato bisque | broccoli | yogurt | yeast bun with wild garlic

67 PLN



WĘDZONA PIERŚ Z KACZKI

sałata rzymska | marchew | burak | orzech włoski | bryndza | dressing z płatkami drożdżowymi

SMOKED DUCK BREAST - romaine lettuce | carrot | beetroot | walnut | bryndza cheese | dressing with yeast flakes

48 PLN



TATAR WOŁOWY

espuma oscypkowa | konfitura z kiszzonego ogórka | szalotka | gorczyca | focaccia

BEEF TARTARE - oscypek espuma | pickled cucumber jam | shallots | mustard | focaccia

67 PLN

ZUPY

SOUPS



KREM Z KALAREPY

sałatka z ogórka | jabłka i orzechów nerkowca

KOHLRABI CREAM SOUP - cucumber | apple and cashew salad

34 PLN



ROSÓŁ WOŁOWY

terrina z wędzonego udka kurczaka | lubczykowa zacierka

BEEF BROTH - smoked chicken leg terrine | lovage noodles

34 PLN



WEGAŃSKI RAMEN

domowy makaron | kimchi | portobello | pomidor | cukinia | kalarepa | sezam

VEGAN RAMEN - homemade noodles | kimchi | portobello mushrooms | tomato | zucchini | kohlrabi | sesame

54 PLN

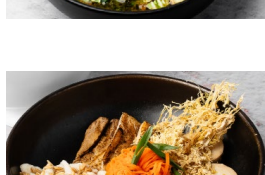


ZUPA RYBNA

krewetki | kalmar | pstrąg | jesiotr | kopytka ziemniaczane | czerwona cebula | pomidor | pak choy | kolendra

FISH SOUP - shrimp | squid | trout | sturgeon | potato dumplings | red onion | tomato | pak choy | coriander

57 PLN



GÓRALSKI RAMEN

kasza gryczana | haluski | owies | jajko | kiszona kapusta | seler naciowy | grzyby | marchew

HIGHLANDER'S RAMEN - bacon | haluski dumplings | oats | egg | sauerkraut | celery | mushrooms | carrot

68 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



STEK Z BAKŁAŻANĄ

kasza gryczana | ogórek | truskawka | bazylija | mięta | oliwa z oliwek | sok z limonki

EGGPLANT STEAK - buckwheat | cucumber | strawberry | basil | mint | olive oil | lime juice

67 PLN



PIECZONE WARZYWA

brokuł | kalarepa | burak chioggia | burak zółty | krem z kalafiora | orzechy piniowe | rzodkiewka | dressing z nasturcją

ROASTED VEGETABLES - broccoli | kohlrabi | chioggia beetroot | yellow beetroot | cauliflower cream | pine nuts | radish | nasturtium dressing

69 PLN



PIEROGI Z BUNDZEM, RUKOLĄ I ZIEŁONYM GROSZKIEM

piekarnik | szparagi | pietruszka | sos maślany | sezonowany boczeczek

PIEROGI WITH BUNDZ CHEESE, ARUGULA AND GREEN PEAS - tomato | asparagus | parsley | butter sauce | aged bacon

69 PLN



PODWĘDZANY PSTRAĞ TĘCZOWY

chrust ziemniaczany | szczypiorek | fasola mung | marchew | cytrynowy sos veloute

LIGHTLY SMOKED RAINBOW TROUT - potato crisps | chives | mung beans | carrot | lemon velouté sauce

87 PLN



INDYK W PANIERCE

krem ziemniaczany z kwaśną śmietaną | brokuł | jajko sadzone | suszony oscypek

BREADED TURKEY - potato cream with sour cream | broccoli | fried egg | dried oscypek cheese

78 PLN



BIODRÓWKA JAGNIĘCA

krem ziemniaczany z czosnkiem niedźwiedzim | piklowane jabłko | mini rzymska w jogurcie | krokiet z botwiną | sos myśliwski

LAMB RUMP - potato puree with wild garlic | pickled apple | baby romaine in yogurt | beet greens croquette | hunter's sauce

104 PLN



BURGER Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY

moskol | wędzona kwaśna śmietana | grillowana cukinia | papryka | ser raclette | prażona kukurydza z chilli i limonką | chipsy ziemniaczane

DRY-AGED BEEF BURGER - moskol flatbread | smoked sour cream | grilled zucchini and pepper | raclette cheese | roasted corn with chili and lime | potato chips

89 PLN



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

masło z czosnkiem niedźwiedzim | sos pieczarkowy | grillowane warzywa | młody ziemniak | szpinak | mascarpone

BEEF TENDERLOIN STEAK - wild garlic butter | mushroom sauce | grilled vegetables | new potatoes | spinach | mascarpone

143 PLN

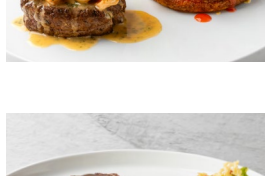


STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z KREWETKAMI

masło | smażone puree ziemniaczane z serem bursztyn | sałata rzymska | smażone truskawkami

BEEF TENDERLOIN STEAK WITH SHRIMP - butter sauce | fried potato puree with Bursztyn cheese | romaine lettuce with strawberries

189 PLN



ROSTBEF Z WOŁOWINY WAGYU

glazura orientalna | smażone puree ziemniaczane z serem bursztyn | sałata rzymska z truskawkami

WAGYU STRIPLOIN - oriental glaze | fried potato puree with Bursztyn cheese | romaine lettuce with strawberries

249 PLN

DESERY

DESSERTS



SEMIFREDDO TRUSKAWKOWE

gorzka czekolada | truskawki | ptysie z kremem bezowym | orzechy pekan | kisiel sosnowy z limonką

STRAWBERRY SEMIFREDDO - dark chocolate | strawberries | choux pastry with meringue cream | pecans | pine-lime jelly

36 PLN



MUS PISTACJOWY Z RABARBREM

granat | kruszonka pistacjowa | sorbet rabarbarowy | ciastko migdalowe

PISTACHIO MOUSSE WITH RHUBARB - pomegranate | pistachio crumble | rhubarb sorbet | almond cookie

36 PLN

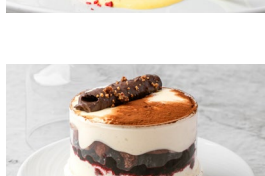


PARFAIT MALINOWY

wafle | beza włoska | maliny w grzańcu | różowy pieprz | sos waniliowy

RASPBERRY PARFAIT - wafer | Italian meringue | mulled raspberries | pink pepper | vanilla sauce

36 PLN



TIRAMISU JAGODOWE

krem cytrynowy | mascarpone z winem marsala | biszkopt | kakao | czekolada

BLUEBERRY TIRAMISU - lemon cream | mascarpone with Marsala wine | sponge cake | cocoa | chocolate

36 PLN

 DANIE WEGAŃSKIE
VEGAN DISH

 DANIE WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISH

H A R N A S