

Menu dziecięce

Kids Menu

ROSÓŁ

Kąski drobiowe/ warzywa/ makaron domowy

CHICKEN CONSOMME

Chicken/ vegetables/ homemade pasta

15 PLN

NUGGETSY Z KURCZAKA

Puree lub frytki/ surówka z marchewki

CHICKEN NUGGETS

Potato puree or fries/ carrot salad

24 PLN

SPAGHETTI POMODORO

25 PLN

PALUSZKI RYBNE

Puree lub frytki/ coleslaw

FISH STICKS

Potato puree or fries/ coleslaw

29 PLN

NALEŚNIKI Z OWOCAMI

Owoce/ bita śmietana

PANCAKES WITH FRESH FRUIT

Fresh fruit/ whipped cream

22 PLN



Vegan



Gluten free



Vege

Lista alergenów udostępniona w restauracji / The list of allergens is available in restaurant.
Wszystkie ceny podawane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT / All prices are in polish zloty and include VAT.

Przystawki

Starters

ŻOŁĄDKI GĘSIE

Puree z pasternaku/ palone masło/ figa/ jagoda/ sos demi glace

GOOSE STOMACHS

Parsnip pure/ brown butter/ fig/ blueberry/ demi glace sauce

39 PLN

ŚLEDŹ

Serek Philadelphia/ espuma śliwkowa/ cebulka w occie balsamicznym/
piernikowe ciastko cygaretkowe

HERRING

Philadelphia cream cheese/ plum espuma/ balsamic vinegar shallot/
gingerbread cigar biscuit

36 PLN

DESKA SERÓW



Pecorino Romano/ parmezan/ gruyere/ camembert/ miód/ żurawina/ grissini

CHEESE BOARD

Pecorino Romano/ parmegiano/ gruyere/ camembert/ honey/ cranberry/ grissini

68 PLN

KIMCHI



Kapusta pekińska/ słonecznik/ papadam/ szczypior/ tofu

KIMCHI

Chinese cabbage/ sunflower seeds/ papadam/ spring onions/ tofu

24 PLN

SALAŁA Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM

Sałata dębowa/ batat/ karmelizowana czerwona cebula/
winegret jeżynowy/ pecorino cheese/ pestki dyni

SALAD WITH FARM CHICKEN

Green leaf lettuce/ sweet potato/ caramelised red onion/ blackberry
vinaigrette/ pecorino cheese/ pumpkin seeds

39 PLN



Vegan



Gluten free



Vege

Lista alergenów udostępniona w restauracji / The list of allergens is available in restaurant.
Wszystkie ceny podawane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT / All prices are in polish zloty and include VAT.

Zupy Soups

ZUPA OGÓRKOWA

Ziemniak/ tagliatelle z marchwii i pietruszki/ żeberko wędzone/
puree z ogórka kiszzonego/ olej pietruszkowy

GHERKIN SOUP

Potato/ carrot and parsnip tagliatelle/ smoked spare rib/ gherkin
puree/ parsley oil

22 PLN

BARSZCZ Z BURAKÓW NA ZAKWASIE

Sufleciki ziemniaczane/ krokiet z kapustą i grzybami/ marynowane
buraki/ majeranek

BEETROOT BORSCHT

Potato mini souffles/ cabbage and mushroom croquette/ pickled
beetroot/ marjoram

19 PLN

 Vegan  Gluten free  Vege

Lista alergenów udostępniona w restauracji / The list of allergens is available in restaurant.
Wszystkie ceny podawane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT / All prices are in polish zloty and include VAT.

Desery Desserts

WEGAŃSKI SERNIK

Tofu/ topinambur/ brownie/ sos kawowy/ rokitnik

VEGAN CHEESECAKE

Tofu/ topinambur/ brownie/ coffee sauce/ sea buckthorn

22 PLN

CIASTKO MIGDAŁOWE

Karmelizowany banan i ananas/ kokos/ marakuja/ mango

ALMOND CAKE

Caramelised banana and pineapple/ coconut/ passion fruit/ mango

23 PLN

Desery dla dzieci Desserts for kids

GOFR

Bitą śmietaną/ lody waniliowe/ owoce sezonowe

WAFFLE

Whipped cream/ vanilla ice cream/ fruits

15 PLN

PUCHAREK LODOWY

3 rodzaje smaków

ICE CREAM

Three flavors

21 PLN

 Vegan  Gluten free  Vege

Lista alergenów udostępniona w restauracji / The list of allergens is available in restaurant.
Wszystkie ceny podawane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT / All prices are in polish zloty and include VAT.

Klasyki polskie

Classic polish dishes

ZUPA

ROSÓŁ Z KURY

Kołoduny z mięsem/ marchewka/ olej pietruszkowy

CHICKEN BROTH

Meat dumplings/ carrot/ parsley oil

19 PLN

DANIA GŁÓWNE

KOTLETY MIELONE WIEPRZOWE

Potatki pieczone/ buraczki na ciepło

MINCED PORK PATTIES

Roasted potatoes/ warm beetroot salad

32 PLN

SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU

Puree ziemniaczane/ mizeria/ koperek

LARD FRIED PORK CHOP

Potato puree/ cucumber salad/ dill

34 PLN

PLACKI ZIEMNIACZANE

Łosoś wędzony/ creme fraiche

POTTATO PATTIES

Smoked salmon/ crème fraiche

26 PLN

DESER

RACUCHY Z JABŁKAMI

Cynamon/ sos waniliowy

APPLE PANCAKES

Cinnamon/ vanilla sauce

19 PLN



Vegan



Gluten free



Vege

Lista alergenów udostępniona w restauracji / The list of allergens is available in restaurant.
Wszystkie ceny podawane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT / All prices are in polish zloty and include VAT.

Dania główne

Main courses

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO

Rosti ziemniaczane/ mini rzymska/ podsuszane pomidorki koktajlowe/
winegret cytrynowe/ jus drobiowy z tapioką

CORN FED CHICKEN BREAST

Potato rosti/ mini romaine / dried cherry tomatoes / lemon vinaigrette
tapioca gravy

45 PLN

POŁĘDWICA Z DORSZA

Emulsja ziemniaczano-porowa/ arancini/ czarna fasola/ pomidory

COD LOIN

Potato and leek emulsion/ arancini/ black beans/ tomatoes

58 PLN

PSTRĄG ŻŁOTY

Chałka/ kiszona fasolka szparagowa/ majonez majerankowy/
emulsja z sałaty masłowej i zielonego jabłka/ baby popcorn

GOLD TROUT

Sweet bread/ pickled green beans/ marjoram mayo/ lettuce and green
apple emulsion/ baby popcorn

57 PLN

BURGER

Sos bbq/ sałata/ pomidor/ ogórek kiszony/ cebula czerwona/ frytki

BEEF BURGER

Bbq sauce/ lettuce/ tomato/ gherkin/ red onion/ fries

39 PLN

POŁĘDWICA WOŁOWA

Ziemniak truflowy pieczony w soli/ brokuły/ puree z czosnku/ kapusta
włoska/ prosciutto crudo/ sos z czerwonego wina

BEEF TENDERLOIN

Truffle potato baked in salt/ broccoli/ garlic puree/ Italian cabbage/
prosciutto crudo/ red wine gravy

89 PLN



Vegan



Gluten free



Vege

Lista alergenów udostępniona w restauracji / The list of allergens is available in restaurant.
Wszystkie ceny podawane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT / All prices are in polish zloty and include VAT.

Menu Degustacyjne

Tasting menu

Wymagana wcześniejsza rezerwacja min. 48h.
Menu dostępne od 4 osób.

Please book 48 hours in advance, min. 4 people.

290 PLN / osoba / person

AMUSE BOUCHE

TATAR Z KISZONEGO BURAKA

Piana z zielonego jabłka z goździkiem/ Jacqueline buraczane/
ocet balsamiczny/ korzeń lotosu

PICKLED BEETROOT TARTARE

Green apple and cloves foam/ beetroot Jacqueline/
balsamic vinegar/ lotus root

Soljans Estate, Riesling Nowozelandzkie wino, pełne aromatów świeżych owoców komponuje się z lekko kwaskową pianą jabłkową i aromatem goździka, który jest typowy również dla Rieslinga. / Wine from New Zealand, full of fresh fruit aromas complements well the slightly sour apple foam and cloves aroma, which is also typical for Riesling.

ŚLEDŹ

Serek Philadelphia/ espuma śliwkowa/ cebulka w occie balsamicznym/
piernikowe ciastko cygaretkowe

HERRING

Philadelphia cream cheese/ plum espuma/ balsamic vinegar pearl onion/
gingerbread cigar biscuit

Alvi's Drift, Chenin Blanc Morski, lekko słony smak śledzia wchodzi w bliską relację z tym teksturalnym winem o cytrusowych akcentach, ale również kremowym finiszu, w którym znajdziemy aromaty renklody i moreli. / Marine, little salty taste of herring forms a close relation with this textured wine and its citrusy accents, as well as its creamy finish, where one finds aromas of plums and apricots.

ZUPA OGÓRKOWA

Ziemniak / tagliatelle z marchwii i pietruszki/ żeberko wędzone/
puree z ogórka kiszzonego/ majeranek

GHERKIN SOUP

Potato/ carrot and parsnip tagliatelle/ smoked spare rib/ gherkin puree/ parsley oil

Allegrini Corte Giara Pinot Grigio Bardzo lekkie i wręcz przezroczyste wino podkreśla wyraźny smak ogórków, typowy dla Pinot Grigio lekko maślany finisz łączy się ze smakiem wędzonego żeberka. / Very light and transparent wine emphasizes the very clear gherkin taste, typical for Pinot Grigio light buttery finish complements the smoked rib

Menu Degustacyjne

Tasting menu

POŁĘDWICA WOŁOWA

Ziemniak truflowy pieczony w soli/ brokuły/ puree z czosnku/ kapusta włoska
/ prosciutto crudo/ sos z czerwonego wina

BEEF TENDERLOIN

Truffle potato baked in salt/ broccoli/ garlic puree/ Italian cabbage/
prosciutto crudo/ red wine gravy

Bodegas Olarra Cerro Anon Crianza Mocne i krzepkie hiszpańskie wino o wyraźnie owocowych aromatach i dojrzałym smaku swoją lekko beczkową naturą łagodzi smak czosnku i jest klasycznym połączeniem z polędwicą. / Strong and robust spanish wine with clear fruity aromas and mature taste. Together with its barrel like nature alleviates the taste of garlic and is a classic complement to tenderloin.

INTERMEZZO

Sorbet z bergamotki/ nasiona z kopru włoskiego
Bergamot sorbet/ fennel seeds

PSTRAŃ ŻŁOTY

Chałka/ kiszona fasolka szparagowa/ majonez majerankowy/ emulsja z sałaty
masłowej i zielonego jabłka/ baby popcorn

GOLD TROUT

Sweet bread/ pickled green beans/ marjoram mayo/ lettuce and green
apple emulsion/ baby popcorn

Catena Zapata Chardonnay Miękkie i kremowe Chardonnay będzie równoważyć smak kiszzonej fasolki, ale również połączy się gładko z nutą jabłka, jest ona bardzo typowa dla tej odmiany. / Soft and creamy Chardonnay that perfectly balances the taste of pickled beans but also complements the apple notes, which is very typical for this type of wine

CIASTKO MIGDAŁOWE

Karmelizowany banan i ananas/ kokos/ marakuja/ mango

ALMOND CAKE

Caramelised banana and pineapple/ coconut/ passion fruit/ mango

Old Coach Sauvignon Blanc Bardzo aromatyczne i wytrawne wino do zrównoważenia deseru, aromaty agrestu, imbiru i trawy cytrynowej odświeżą paletę smakową i wyrównają poziom słodczy. / Very aromatic and dry wine to balance the dessert, with gooseberry aromas, ginger and lemongrass freshens the pallet and levels the sweetness.