

Dania główne

Main courses

POŁĘDWICA Z DORSZA

Puree ziemniaczane / czosnek niedzwiedzi / młoda marchew
/ ziarno rzepaku / veloute z ogórkiem małosolnym / emulsja cytrynowa

COD LOIN

Potato puree / wild garlic / baby carrots / rape seed
/ gherkin veloute / lemon emulsion

57 PLN

TUŃCZYK

Makaron orzo / tłuczony groszek zielony / marynowana morela
/ ogórek gruntowy / pasta miso / musztarda Dijon

TUNA STEAK

Orzo pasta / smashed green peas / marinated apricot
/ ground cucumber / miso paste / Dijon mustard

89 PLN

MULE W BIAŁYM WINIE

Bagietka / masło pietruszkowe / białe wino / cytryna / szalotka / koperek

MUSSELS IN WHITE WINE

Baguette / parsley butter / white wine / lemon / shallot / dill

42 PLN

RISOTTO

Zielone warzywa / lubczyk / wędzona śmietana / kurki marynowane /
parmezan

RISOTTO

Green vegetables / lovage / smoked double cream / marinated
chanterelles / parmesan cheese

45 PLN

MAKARON RYŻOWY

Pulpeciki z soczewicy / śmietanka kokosowa / liczi / pomidor suszony
/ limonka / kolendra

RICE NOODLES

Lentil meatballs / coconut cream / lychee
/ sundried tomato / lime / coriander

34 PLN



Vegan



Gluten free



Vege



Spicy

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

POŁĘDWICA WOŁOWA

Ziemniaki la ratte / baby marchewka / puree z szalotki / grillowana dymka
/ sos z kurczaka

BEEF TENDERLOIN

La ratte potatoes / baby carrots / shallot puree
/ grilled spring onions / chicken jus

98 PLN

BIODRÓWKA JAGNIĘCA

Gnocchi buraczane / puree z palonej cebuli z anchois
/ burak / pomidorowy sos demi glace jagnięcy

LAMB HIP

Beetroot gnocchi / roasted onion puree with anchois
/ beetroot / lamb and tomato demi glace sauce

69 PLN

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO

Ziemniak charie / maślak / rajskie jabłko / jus drobiowy z tapioką
/ dziki brokuł

CORN FED CHICKEN FILLET

Charie potato / buttermilk mushroom / mini apple
/ tapioka and poultry jus / wild broccoli

54 PLN

BURGER WOŁOWY

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

BEEF BURGER

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

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.

Desery

Desserts

TATAR OWOCOWY

Galaretka miętowa / espuma z prosecco i truskawek
/ chips truskawkowy

FRUIT TARTARE

Mint jelly / prosecco and strawberry espuma / strawberry crisp

29 PLN

TARDALETKA

Krem earl gray / lody agrestowe / cytryna / borówka
/ kandyzowane igły sosny

MINI TART

Earl grey cream / gooseberry ice cream / lemon /
blackberry / candied pine needles

28 PLN

CIASTKO JOGURTOWE

Espuma malinowa / kozi ser / lody śmietankowe z ricottą / palona
biała czekolada / chips z białej czekolady

YOGHURT CAKE

Raspberry espuma / goat's cheese / ice-cream with Ricotta / roasted
white chocolate / white chocolate chip

27 PLN

Desery dla dzieci

PUCHAREK LODOWY

3 rodzaje smaków / bita śmietana

ICE CREAM

Three flavors / cream

21 PLN

NALEŚNIKI

Sezonowe owoce / bita smietana / sos czekoladowy

PANCAKES

Fruit / cream / chocolate sauce

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.

Zupy

Soups

CHŁODNIK Z KISZONEJ BOTWINKI

Jajko / rzodkiewka / ogórek świeży / botwinka

PICKLED BABY BEETROOT CHILLED SOUP

Boiled egg / radish / cucumber / baby beetroot

21 PLN

KREM Z MŁODEJ KAPUSTY

Cielęcina / przepiórcze jajko / chrzan / olej koperkowy
/ kruszonka z wędzonki

BABY CABBAGE CREAM OF SOUP

Veal / quail egg / horseradish / dill oil / smoked bacon crumbs

29 PLN

ROSÓL Z KURY

Kołduny mięsne / marchewka / olej lubczykowy

CHICKEN SOUP

Meat dumplings / carrots / lovage oil

23 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.

Sałaty

Salads

FILET Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

Mini rzymska / anchois / bekon / grzanka / parmezan

FREE RANGE CHICKEN FILET

Baby cos lettuce / anchois / bacon / toast / parmesan cheese

45 PLN

SALAŁY KARBOWANE

Saint Benoit / gruszka kompresowana / pomidor koktajlowy / sezam / słonecznik / syrop klonowy

CURLY LETTUCE

Saint Benoit / compressed pear / cherry tomato / sesame seeds / sunflower seeds / maple syrup

43 PLN

SALAŁY FRISEE

Łosoś wędzony / arbuz / malina / pini / olej migdałowy

FRISEE LETTUCE

Smoked salmon / watermelon / raspberry / pine nuts / almond oil

48 PLN

Menu dziecięce

Kids Menu

ROSÓŁ

Kąski drobiowe / makaron domowy

CHICKEN CONSOMME

Chicken / 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

Makaron / sos pomidorowy / parmezan

SPAGHETTI POMODORO

Pasta / tomato sauce / Parmesan

25 PLN

PALUSZKI RYBNE

Puree lub frytki / coleslaw

FISH STICKS

Potato puree or fries / coleslaw

29 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.



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.

Ciepłe i zimne napoje

Hot and cold beverages

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, FuzeTea 0,25l	12 pln
Piwo Imbirowe / Ginger Ale	13 pln
Sok pomarańczowy / Orange Juice 0,25l	12 pln
Sok grejpfrutowy / Grapefruit Juice 0,25l	12 pln
Sok jabłkowy / Apple Juice 0,25l	12 pln
Sok z czarnej porzeczki / Black Currant juice 0,25l	12 pln
Sok pomidorowy / Tomato Juice 0,25l	12 pln
Woda niegazowana / gazowana / still water / sprakling water 0,3l	9 pln
Woda niegazowana / gazowana / still water / sprakling water 0,7l	17 pln
Red Bull / Red Bull bez cukru 0,25l	14 pln
Sok świeżo wyciskany - pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany 0,3l Freshly squeezed juice / orange, grapefruit, mix	16 pln
Domowa Lemoniada / Homemade lemoniade 0,4l	16 pln
Mojito bezalkoholowe / Virgin Mojito	18 pln
Kawa Czarna / Black Coffe	10 pln
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	12 pln
Cappuccino	13 pln
Espresso	10 pln

Przystawki

Starters

WĘDZONY ZIEMNIAK HASSELBACK

Kozi ser / kiszona rzodkiewka / kompresowany ogórek świeży
/ szczypior / olej lubczyk

SMOKED HASSELBACK POTATO

Goat's cheese / picked radish / compressed cucumber
/ spring onions / lovage oil

42 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA

Zielone winogrono / kalarepa / prażynka z sepią / spicy mayo

TUNA TARTARE

Green grapes / kohlrabi / sepia chip / spicy mayo

45 PLN

DESKA SERÓW

Kozi ser / parmezan / Saint Benoit / bursztyn / żurawina / miód / grissini

CHEESE BOARD

Goat's cheese / Parmegiano Reggiano / Saint Benoit / bursztyn
/ cranberry / honey / grissini

79 PLN

MORSKA TEMPURA

Krewetki w panko / kalmary w cieście / sos koktajlowy

SEA TEMPURA

Panko prawns / breaded calamari / cocktail sauce

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 złoty and include VAT.