

PRYZYSTAWKI

TROĆ MARYNOWANA W SOLI | SKORZONERA
| KAWIOR ZE ŚLIMAKA | MUS Z BURAKA | MALINY
| KISZONA RZODKIEWKA | OLIWA SZCZYPIORKOWA
| MUS CHRZANOWY



35 zł

TATAR Z SARNY | PIKLOWANA GORCZYCA
| MAJONEZ JAŁOWCOWY | MARYNOWANE GRZYBY
| ŻÓŁTKO PRZEPIÓRCZE | OLIWA LUBCZYKOWA

45 zł

PRZEGRZEBKI | PURÉE Z PIECZONEGO SELERA
| SELER NACIOWY | OGÓREK
| MANGO | CHILI | MAŚLANKA



35 zł

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
| MARYNOWANE GRZYBY | TRUFLA
| RUKOLA | PARMEZAN



36 zł

SAŁATY | TUŃCZYK | SEZAM | JABŁKO
| MANGO | SZCZYPIOREK



38 zł

STARTERS

SEA TROUT WITH SALT | BLACK SALSIFY |
SNAIL CAVAIR | BEETROOT AND RASPBERRY MOUSSE |
PICKLED RADISH | CHIVES OIL |
HORSERADISH MOUSSE

ROE DEER TARTARE | PICKLED MUSTARD SEEDS |
JUNIPER MAYONNAISE | MARINATED WILD
MUSHROOMS | QUAIL EGG YOLK | LOVAGE OIL

SCALLOPS | CELERY ROOT PURÉE |
CELERY STICKS | CUCUMBER |
MANGO | CHILI

BEEF CARPACCIO |
MARINATED WILD MUSHROOMS | TRUFFLE |
RUCOLA | PARMESAN CHEESE

LETTUCE | TUNA | SEASAME | APPLE |
MANGO | CHIVES

ZUPY

TRADYCYJNA ZUPA NA MAŚLANCE
| ZIEMNIAK Z BOCZKIEM | SZCZYPIOREK
| OZÓR WOŁOWY (POLEWKA JURAJSKA)



16 zł

KREM Z KALAFIORA | PRZEGRZEBKI
| ŚLIMAK SZARY | PIECZONA PIETRUSZKA | CHILI



16 zł

ZUPA DNIA

16 zł

SOUPS

TRADITIONAL BUTTERMILK SOUP |
POTATO WITH BACON | CHIVES |
BEEF TONGUE ("POLEWKA JURAJSKA" SOUP)

CREAM OF CAULIFLOWER SOUP | SCALLOPS |
GARDEN SNAIL | BAKED PARSLEY | CHILI

SOUP OF THE DAY

PASTY, DANIA WEGETARIAŃSKIE

KOZI SER WĘDZONY | PALONY BAKŁAŻAN
| BURAK | DYMKA



25 zł

TAŻIN WEGAŃSKI Z WARZYWAMI | CIECIERZYCA
| KASZA KUSKUS | KISZONA CYTRYNA



24 zł

RAVIOLI Z RAKAMI | GRZYBY
| SOS FOIE GRAS

29 zł

RISOTTO | ZIELONY GROSZEK
| SZPARAGI | OŚMIORNICA



29 zł

PAPPARDELLE TYMIANKOWE | GROSZEK CUKROWY
| CUKINIA | KWIAT CUKINII | PARMEZAN



36 zł

PASTAS, VEGETARIAN OPTIONS

SMOKED GOAT CHEESE | ROASTED EGGPLANT |
BEETROOT | SHALLOT

VEGAN TAGINE | CHICKPEAS |
COUS-COUS | PICKLED LEMON

CRAWFISH RAVIOLI | WILD MUSHROOMS |
FOIE GRAS SAUCE

RISOTTO | GREEN PEA |
ASPARAGUS | OCTOPUS

THYM PAPPARDELLE | SNOW PEA |
ZUCCHINI | ZUCCHINI BLOSSOMS | PARMESAN CHEESE

POTRAWY W KARCIE MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI ORZECHÓW,
MLEKA I INNYCH PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH ALERGENY. PROSIMY
POINFORMOWAĆ OBSŁUGĘ JEŚLI SĄ PAŃSTWO UCZULENI NA
WYBRANE PRODUKTY.

OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF NUTS, DAIRY AND OTHER
PRODUCTS. PLEASE INFORM YOUR WAITER, SHOULD YOU HAVE AN
ALLERGY.



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISH



DANIE REGIONALNE
REGIONAL DISH

DANIA GŁÓWNE

ŻEBRO WOŁOWE | PURÉE Z PASTERNAKU
| KARMELIZOWANA SZALOTKA | TARTA Z PORĄ
| RAVIOLI Z OGOŃÓW WOŁOWYCH
| PIECZONA MARCHEW | DEMI GLACE

65 zł

FILET Z KACZKI | GĘSIE ŻOŁĄDKI
| PURÉE Z MORELI | KARMELIZOWANE BURAKI
| POR | ZIEMNIAK TRUFLOWY
| SOS Z CZARNEJ JAGODY | CHROBOTEK



59 zł

COMBER Z JELENIA | MÓŻDZEK CIEŁĘCY
| PURÉE Z TOPINAMBUROU I PALONEGO SIANA
| ZIEMNIAK LA RATTE | PIECZONY SELER
| GRZYBY | ROKITNIK



75 zł

STEK Z ARGENTYŃSKIEJ POŁĘDWICY
| PURÉE Z KALAFIORA WANILII I BIAŁEJ CZEKOLADY
| TRUFLE | PRASOWANY BOCZEK
| PIECZONE WARZYWA | SOS PIEPRZOWY



89 zł

PIERŚ Z PERLICZKI | WĘDZONA GRASICA | JĘCZMIEŃ
| GRZYBY | MUS Z KUKURYDZY | MARCHEW
| KORZEŃ PIETRUSZKI | SOS MADERA

55 zł

ROLADA ŚLĄSKA
| PURÉE MUSZTARDOWE | MŁODE WARZYWA



42 zł

HALIBUT | PURÉE Z PIECZONEJ KAPUSTY I SEPII
| FONDANT Z MŁODEGO ZIEMNIAKA
| PIECZONA MARCHEW | POR | SZPARAGI
| KOPER WŁOSKI | SOS HOLENDERSKI



69 zł

JESIOTR | PURÉE Z ZIELONEGO GROSZKU I MIĘTY
| PALONY GROSZEK | RZODKIEWKA | BATAT
| ROMANESCO | KAPUSTA KISZONA | SOLIRÓD



45 zł

MAIN COURSE

BEEF RIB | PARSNIP PURÉE |
CARMELIZED SHALLOT | LEEK TART |
OXTAIL RAVIOLI |
BAKED CARROT | DEMI GLACE

DUCK BREAST | GOOSE STOMACHS |
APRICOT PURÉE | CARMELIZED BEETS |
LEEK | VITELLOTTE | BLUEBERRY SAUCE |
REINDEER MOSS

DEER HAUNCH | CALF BRAIN |
SUNCHOKE AND ROASTED HAY PURÉE |
LA RATTE POTATO | BAKED CELERY |
WILD MUSHROOMS | SEA BUCKTHORN

ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK |
CALLIFLOWER, VANILIA AND WHITE CHOCOLATE PURÉE |
TRUFFLE | PRESSED BACON |
BAKED VEGETABLES | PEPPERCORN SAUCE

GUINEA FOWL BREAST | SMOKED SWEETBREAD |
BARLEY | WILD MUSHROOMS | SWEET CORN MOUSE |
CARROT | PARSLEY ROOT | MADEIRA SAUCE

TRADITIONAL SILESIAN BEEF ROULLADE |
MUSTARD MASH | YOUNG VEGETABLES

HALIBUT | SEARED CABBAGE AND CUTTLEFISH PURÉE |
YOUNG POTATO FONDANT |
BAKED CARROT | LEEK | ASPARAGUS |
FENNEL | HOLLANDAISE SAUCE

STURGEON | GREEN PEA AND MINT PURÉE |
ROASTED GREEN PEA | RADISH | SWEET POTATO |
ROMANESCO | SAUERKRAUT | SAMPHIRE

DESERY

FONDANT | MALINA
| LODY Z PALONEGO MASŁA

25 zł

JABŁKO | YUZU | PISTACJA
| WATA CUKROWA | SORBET MANGO MARAKUJA

29 zł

BEZA PAVLOVA | MUS CYTRYNOWY
| OWOCE SEZONOWE

25 zł

MIX LODÓW LUB SORBETÓW



21 zł

DESKA SERÓW
REGIONALNYCH



35 zł

DESSERT

FONDANT | RASPBERRY |
BROWN BUTTER ICE CREAM

APPLE | YUZU | PISTACHIO |
CANDY FLOSS | MANGO AND PASSION FRUIT SORBET

PAVLOVA | LEMON MOUSSE |
SEASONAL FRUITS

MIXED ICE CREAM OR SORBETS

SELECTION
OF REGIONAL CHEESE

POTRAWY W KARCIE MOGĄ ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI ORZECHÓW,
MLEKA I INNYCH PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH ALERGENY. PROSIMY
POINFORMOWAĆ OBSŁUGĘ JEŚLI SĄ PAŃSTWO UCZULENI NA
WYBRANE PRODUKTY.

OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF NUTS, DAIRY AND OTHER
PRODUCTS. PLEASE INFORM YOUR WAITER, SHOULD YOU HAVE AN
ALLERGY.



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISH



DANIE REGIONALNE
REGIONAL DISH

TASTING MENU

170 zł

AMUSE BOUCHE

AMUSE BOUCHE

ŚLIMAK SZARY | PRZEGRZEBKI
| OGÓREK | MANGO

GARDEN SNAIL | SCALLOPS
| CUCUMBER | MANGO

! LAS COLINAS DEL EBRO - GARNATXA BLANCA
TERRA ALTA D. O. - HISZPANIA

PERLICZKA | MORELA | GRASICA | MARCHEW

GUINEA FOWL | APRICOT
| SWEETBREAD | CARROT

! LA VIEILLE FERME BLANC
CÔTES DU LUBERON A. O. C. - FRANCJA

INTERMEZZO

INTERMEZZO

HALIBUT | KAPUSTA | SEPIA | KOPER WŁOSKI

HALIBUT | CABBAGE | CUTTLEFISH | FENNEL

! CHABLIS PREMIER CRU "VAU DE VEY"
JEAN-MARC BROCARD, A. O. C., ORGANIC - FRANCJA

ŻEBRO WOŁOWE | OGON WOŁOWY
| PASTERNAK | SZALOTKA

BEEF RIB | OXTAIL | PARSNIP | SHALLOT

! PRIMITIVO DOPPIO PASSO
SALENTO I. G. T. - WŁOCHY

INTERMEZZO

INTERMEZZO

COMBER Z JELENIA | MÓZDŻEK CIEŁĘCY
| ZIEMNIAK LA RATTE | ROKITNIK

DEER HAUNCH | CALF BRAIN
| LA RATTE POTATO | SEA BUCKTHORN

! BODEGA NORTON RESERVA MALBEC
MENDOZA - ARGENTYNA

JABŁKO | YUZU | PISTACJA

APPLE | YUZU | PISTACHIO

! ESTRELLA DE MURVIEDRO VINO DULCE MOSCATEL
VALENCIA D. O. P. - HISZPANIA