

A la carte

MENU

2020

PRZYSTAWKI & SAŁATKI | STARTERS & SALADS

Salata rzymska | Grillowany kurczak | Anchois | Bekon | Pomidor | Parmezan | Pestki dyni

Salad | Grilled chicken | Anchois | Bacon | Tomato | Parmesan cheese | Pumpkin seeds

35 zł

Hummus | Domowe pikle | Siemie lniane

Hummus | Homemade pickle | Linseed

25 zł

Tatar z jelenia | Gorczyca | Por | Szalotka | Szczypiorek | Żółtko | Grzyby

Deer tartare | Charlock | Leek | Scallion | Chives | Yolk | Mushrooms

55 zł

Krewetki | Masło | Czosnek | Pomidory | Białe wino | Natka pietruszki

Shrimps | Butter | Garlic | Tomato | White wine | Parsley tops

50 zł

ZUPY | SOUPS

Zupa orientalna | Grzyby mung | Glony wakame | Mleko kokosowe | Kurczak

Oriental soup | Mung mushrooms | Wakame | Coconut milk | Chicken

20 zł

Krem z pieczonego kalafiora | Szpinak | Kmin rzymski | Karmelizowany słonecznik

Baked cauliflower soup | Spinach | Roman cumin | Caramelized sunflower

20 zł

Menu degustacyjne

5-setowe Carte blanche | Pairing alkoholi
170 zł/os.

Tasting Menu

5 sets of carte blanche | Alcohol pairing
170 zł /per person

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

Spaghetti Marinara | Pomidory | Oliwki | Małże | Czosnek | Szalotka

Spaghetti Marinara | Tomato | Olives | Clams | Garlic | Scallion

30 zł

Pasta dnia lub Pierogi dnia

Pasta or Dumplings of the day

30 zł

Łosoś pieczony | Bulgur z warzywami | Fenkuł | Soliród | Szczypiorek | Veloute szafranowe

Baked salomon | Bulgur with vegetables | Fennel | Samphire | Chives | Saffron veloute

65 zł

Stek z polędwicy wołowej | Ziemniak | Portobello | Ser blue | Bekon | Demi glace | Czosnek | Mix sałat

Sirloin steak | Potato | Portobello | Blue cheese | Bacon | Demi glace | Garlic | Salad

95 zł

Filet kaczki | Śliwka | Puree batat | Marchew | Jarmuż | Demi glace

Duck breast | Plum | Sweet potato puree | Carrot | Kale | Demi glace

70 zł

Karkówka z dzika | Czekolada | Pasternak | Bocznik | Pierożek

Wild boar | Chocolate | Parsnip | Oyster mushroom | Dumpling

70 zł

Biodrówka jagnięca | Białe warzywa | Kozi ser | Kaszanka | Demi glace | Gorczyca

Lamb hip | White vegetables | Goat cheese | Black pudding | Demi glace | Mustard

90 zł

DESERY | DESSERTS

Selekcja lodów i sobetów | Owoce | Beza

Selection of ice creams & sorbets | Fruits | Meringue

25 zł

Beza | Chantily | Wanilia | Krokant migdałowy | Owoce leśne

Meringue | Chantily | Vanillia / Almonds / Forest fruits

25 zł

Fondant czekoladowy | Palona biała czekolada | Lód Bailey`s

Chocolate fondant | Roasted white chocolate | Bailey`s ice cream

25zł