

M E N U



przystawki starters

Tatar z Polędwicy Wołowej **Steak Tartare**

Korniszon/Szalołka/Natka Pietruszki
Pickled Cucumber/Shallot/Parsley
55 zł

Krewetki **Prawns**

Czosnek/Chili/Kolendra
Garlic/Chilli Pepper/Coriander
52 zł

Jajko w Koszulce **Poached egg**

Szparagi/Kalafior/Kawior Antonius Siberian****
Asparagus/Cauliflower/Caviar Antonius Siberian****
48 zł

Kawior Antonius Siberian**** 30g Caviar Antonius Siberian**** 30g

350 zł

zupy soups

Rosół **Chicken Soup**

Makaron/Marchewka/Natka Pietruszki
Noodles/Carrot/Parsley
25 zł

Żurek **Sour Bread Soup**

Kiełbasa/Jajko/Natka Pietruszki
Sausage/Egg/Parsley
30 zł

Chłodnik na Kwaśnym Mleku **Cold Soup with Sour Milk**

Rzodkiewka/Ogórek/Jajka Przepiórcze
Radish/Cucumber/Quail Eggs
25 zł

dania główne main dishes

Stek z Polędwicy Wołowej **Beef Tenderlion Steak**

Puree Ziemniaczane/Szparagi/Kalafior/Brokół
Mashed potatoes/Asparagus/Cauliflower/Broccoli
120 zł

Kaczka **Duck**

Kluski Ziemniaczane/Wędzona Śliwka/Tarty Burak
Potato Dumplings/Smoked Plum/Grated Beet
65 zł

Kurczak Kukurydziany **Corn Chicken**

Młody Ziemniak/Morela/Fasolka Szparagowa
Potato/Apricot/Green Beans
65 zł

Okoń Morski **Sea Bass**

Kalafior/Kopytka/Kawior Antonius Siberian****
Cauliflower/Potato Dumplings/Caviar Antonius Siberian****
68 zł

Risotto

Grzyby/Lubczyk/Nerkowiec
Mushrooms/Lovage/Cashew
55 zł

desery desserts

Czekolada Biała White Chocolate

Chałwa/Wanilia/Rabarbar
Halva/Vanilla/Rhubarb
35 zł

Czekolada Mleczna Milk Chocolate

Kokos/Rum/Czarna Porzeczka
Coconut/Rum/Blackcurrant
35 zł

Wybór Sorbetów Rzemieślniczych Selection of Sorbets

Malina/Truskawka/Śliwka
Raspberry/Strawberry/Plum
15 zł/szt.

Do Dzielenia To Share

Praliny/Makaronsy
Pralines/Macarons
40 zł

Projektujemy doznania kulinarne!

We are creating
new culinary experience!



Szef Kuchni Chef
Kamil Wyka



danie bezglutenowe gluten free



danie wegetariańskie vegetarian



możliwość zamówienia wersji wegańskiej
possibility to order a vegan version

