

MENU

Przystawki

Appetizers

Bruschetta z humusem, pomidorkami i bazylią

Bruschetta with hummus, tomatoes and basil

35zł / 150g

Tatar z tuńczyka z awokado, szalotką,
żelem cytrusowym i wasabi

Tuna tartare with avocado, shallot, citrus gel and wasabi

42zł / 150g

Carpaccio z jelenia z piklowanymi warzywami,
kurkami i dipem kaparowo-majonezowym

*Deer carpaccio with pickled vegetables, chanterelles
and caper-mayonnaise dip*

48zł / 120g

Krewetki i mule w sosie winnym z bagietką

Shrimps and mussels in wine sauce with a baguette

49zł / 150g

Zupy

Soups

Rosół z kurczaka zagrodowego
z kluseczkami i warzywami

Farm chicken soup with noodles and vegetables

20zł / 250ml

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową i ricottą

Tomato cream soup with basil oil and ricotta

20zł / 250ml

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

*Traditional polish sour soup „Żurek“ with egg
and white sausage*

28zł / 300ml

Krem ze szpinaku z szyczką rakową
i pianką paprykową

Spinach cream soup with crayfish and paprika foam

30zł / 250ml

MENU

Dania główne

Main dishes

Kopytka z palonym masłem, espumą serową i rukolą

Dumplings with burnt butter, cheese espuma and arugula

25zł / 300g

Tagliatelle z krewetkami, pomidorkami i bazylią

Tagliatelle with shrimps, tomatoes and basil

38zł / 300g

Pierś z kurczaka z dynią, mini warzywami,
ziemniakami po francusku i jusem drobiowym

*Chicken breast with pumpkin, mini vegetables,
dauphinoise potato, and chicken jus*

60zł / 200g

Stek wieprzowy tomahawk z puree
ziemniaczanym, romanescu, bocznikami
i miodowym sosem barbecue

*Pork tomahawk steak with mashed potatoes, romanescu,
and oyster mushrooms and honey barbecue sauce*

70zł / 300g

Poładwica z jelenia z ziemniakami po francusku,
warzywami, oliwą i sosem demi-glace

*Deer tenderloin with dauphinoise potato, vegetables,
olive oil and demi-glace sauce*

130zł / 200g

Stek wołowy z ziemniakami, szparagami,
warzywami i sosem pieprzowym

Beef steak with potatoes, asparagus, vegetables, and pepper sauce

189zł / 180g

Dorsz z frytkami, surówką i sosem tatarskim

Cod with fries, salad, and tartar sauce

50zł / 150g

Halibut z czarną soczewicą, Edamem, żelem
cytrynowym, kalafiorem i sosem holenderskim

*Halibut with black lentils, Edam, lemon gel, cauliflower
and hollandaise sauce*

65zł / 150g

MENU

Sałatki

Salads

Salatka Cezar

Caesar salad

49zł / 250g

Salatka Bali bowl z warzywami, tempeh
i dipem orzechowym

Bali bowl salad with vegetables, tempeh and peanut dip

40zł / 250g

Desery

Desserts

Krem brulee z owocami

Crème brûlée with fruits

28zł / 100g

Fondant czekoladowy z lodami
śmietankowymi i wiśniami

Chocolate fondant with ice cream and cherries

28zł / 100g

Szarlotka z karmelem, musem z białej
czekolady, bitą śmietaną i lodami

*Apple pie with caramel, white chocolate mousse,
whipped cream and ice cream*

28zł / 150g

Sernik Charlotte Russe

Charlotte Russe Cheesecake

30zł / 150g

Lody z bitą śmietaną i sosem

Ice cream with whipped cream and sauce

30zł / 150ml