

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 	
Majonez z gęsi/kiszone szparagi/czosnek niedźwiedzi/musztarda/chipsy ziemniaczane Goose mayonnaise/pickled asparagus/wild garlic/mustard/potatoe crips	46 zł
PSTRĄG ZE ŚWINNEJ PORĘBY / ŚWINNA PORĘBA' TROUT  	
Oliwa świerkowa/kawior balsamiczny/ogórek kiszony/kwaśna śmietana Spruce oil/balsamic caviar/pickled cucumber/sour cream	21 zł
SZPARAGI BIAŁE / WHITE ASPARAGUS 	
Sos serowy/pangrattato/seler Cheese souce/pangratatto/celery	24 zł

ZUPY / SOUPS

ŻUREK / SOUR RYE SOUP Popping gryczany/kiszony biały szparag/pulpet Buckwheat popping/pickled white asparagus/meatball	19 zł
ROSÓŁ / BROTH Pieróg z baraniną/cebula dymka/popiół z pora Mutton dumplings/spring onion/leek ash	19 zł
KREM Z LUBCZYKU I PIETRUSZKI / LOVAGE AND PARSLEY CREAM 	
Grzanki/pomarańcza/jabłko piklowane/ogórek Croutons/orange/pickled apple/cucumber	16 zł
BIEŁUCHA / BIEŁUCHA SOUP Ziemniaki/koperek/szynka/boczek/kefir Potatoes/dill/ham/bacon/kefir	21 zł

SALATKI / SALADS

SALATKA Z PÓŁGĘSKIEM / GOOSE BUMP SALAD Truskawki/szpinak baby/podpłomyk/ser bursztyn Strawberries/baby spinach/flatbread/amber cheese	34 zł
SALATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD  	
Pomidorki koktajlowe/szpinak baby/rukola/ser bursztyn Cherry tomatoes/baby spinach/rocket/amber cheese	32 zł
SALATKA Z SERKIEM WĘDZONYM Z NASZEJ SPIŻARNI / SMOKED CHEESE SALAD FROM OUR PANTRY  	
Buraczki/szczypiorek/orzech laskowy Beetroots/chive/hazelnut	34 zł

MENU DEGUSTACYJNE DLA MINIMUM 2 OSÓB / TASTING MENU MINIMUM FOR 2 PEOPLE

PIĘCIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF FIVE MEALS CENA ZESTAWU / MEAL PRICE	139 zł OS./PP
SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / MEAL PRICET	169 zł OS./PP



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK Domowe frytki/cebulka słony karmel/kimchi/demi glace Homemade fries/salty caramel onion/kimchi/demi glace	89 zł
JAGNIĘCINA / LAMB Trawa żubrowa/rokitnik/krokiet jagnięcy/edamame Bison grass/sea buckthorn/croquette lamb/edamame	85 zł
SCHAB Z KOSTKĄ / PORK CHOP 	
Gołąbek z kapusty włoskiej/demi glace/oliwa ziołowa/popping gryczany Pork chop/meat-stuffed cabbage/demi glace/herbal oil/buckwheat popping	49 zł
FILET DROBIOWY / CHICKEN FILLET 	
Puree z bobu/boczek z naszej wędzarni/ziemniaki/demi glace/szczypiorek Broad bean puree/bacon from our smokehouse/potatoes/demi glace/chive	38 zł
JESIOTR / STURGEON  	
Burak liściowy/kapary/ziemniak Beet leaf/capers/potatoe	63 zł
ŁOSOŚ / SALMON  	
Brokuł/puree z marchwi/sos holenderski z miętą Broccoli/carrot puree/hollandaise sauce with mint	59 zł
KLUSKI ŚLĄSKIE / TRADITIONAL SILESIAN NUDDLES  	
Cheddar/ demi- glace vege/skwarki z selera/oliwa Cheddar/demi glace vege/celery greaves/oil	24 zł
SPAGHETTI Z KREWETKAMI / SPAGHETTI WITH SHRIMPS 	
Soliród/sos ze skorupiaków Salicornia/shellfish sauce	42 zł
CZARNE TAGLIATELLE / BLACK TAGLIATELLE Polędwica wołowa/sos sojowy/marchew/seler Beef sirloin/soya sauce/carrot/celery	48 zł
PIEROGI Z OGONEM WOŁOWYM / DUMPLINGS WITH OXTAIL Dymka/marchew/bulion/teryaki Spring onion/carrot/broth/teryaki	27 zł

-  Bezglutenowe dania / Gluten-free dishes
-  Danie może być przygotowane bez glutenu / Dishes can be prepared in gluten-free style
-  Wegetariańskie dania / Vegetarian dishes
-  Danie może być przygotowane dla wegetarian / Dishes can be prepared in vegetarian style
-  Wegańskie dania / Vegan dishes

Zgodnie z dyrektywą PE nr 1169/2011 lista arelgenów oraz gramatura potraw są dostępne na życzenie klienta u obsługi kelnerskiej. Allergen list and weight of dishes is available on request.

DESERY / DESSERTS

FONDANT / FONDANT

Dżem rabarbarowy/ kruszonka / lody imbirowe
Rhubarb jam from the mill garden / crumble / ginger ice cream 24 zł

BABKA RUMOWA / RUM CUPACAKE

Kandyzowana skórka limonki / mango / mięta / lody kokosowe
Candied lime peel / mango / mint / coconut ice cream 21 zł

TORCIK OWOCOWY / FRUIT CAKE

Truskawka /syrop z czarnego bzu / galaretka truskawkowa /
śmietana / herbatnik
Strawberry / elderberry syrup / strawberry jelly / cream / biscuit 22 zł

DODATKI / SIDES

Frytki / French fries 10 zł

Ziemniaki / potatoes 10 zł

Kimchi / Kimchi 8 zł

Salatka mieszana / Mixed leaves salad with vinaigrette dressing 8 zł

Warzywa na parze / Steamed vegetables 8 zł

CZY CHCESZ POZNAĆ OSOBY ODPOWIEDZIALNE ZA NASZĄ KUCHNIĘ?
POZWÓL, ŻE PRZEDSTAWIMY CI NASZYCH SZEFOW!

WOULD YOU LIKE TO KNOW PEOPLE RESPONSIBLE FOR RUNNING
THE RESTAURANT'S KITCHEN?
LET US INTRODUCE OUR CHEFS!

PAWEŁ
KRZYWOŃ
Szeff Kuchni

MOJA GŁÓWNA WADA?
MY BIGGEST FLAW?

MARCIN
POLAK
Zastępcza Szefa Kuchni

Pogłębiająca się wada wzroku.
A deepening vision defect.

Upór i zawziętość w działaniu.
My obstinacy.

SMAK MOJEGO DZIECIŃSTWA TO...?
MY CHILDHOOD'S TASTE?

Buraczki w beszamelu i jajecznicza
ze słoniną.
Beetroot in bechamel sauce
and scrambled eggs with pork fatback.

Smak tradycyjnych swojskich wyrobów
przygotowywanych na wsi.
A taste of traditional native products
prepared in the countryside.

MOJA KULINARNA INSPIRACJA TO...?
MY CULINARY INSPIRATION IS...?

Włochy w całej okazałości i stara
polska kuchnia.
Italy in all its glory and the old
polish cuisine.

Książki kucharskie,
mój własny ogródek warzywny.
Cookery books and my own
kitchen garden.

NIGDY NIE ZJEM...?
I WILL NEVER EAT...?

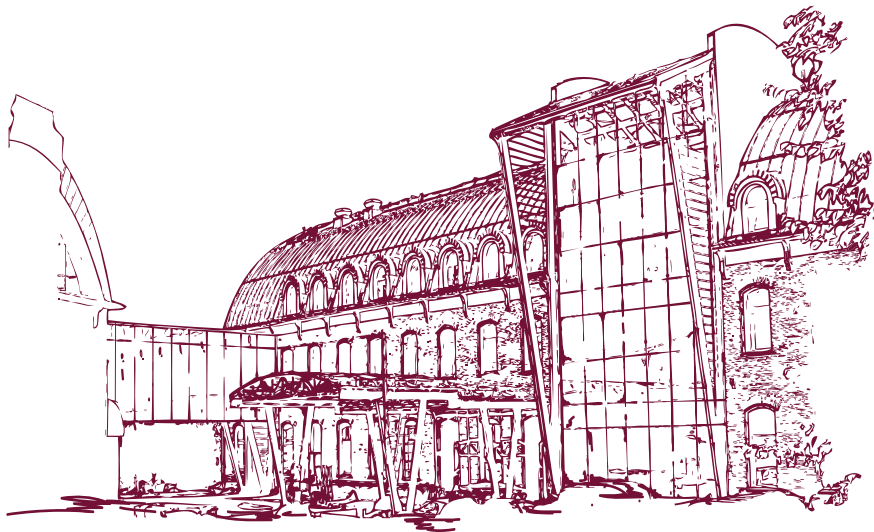
Śledzia z czekoladą.
Herring with chocolate.

Nie ma takiej potrawy, której bym
nie spróbował.
There is no dish that I would not try.

W MOJEJ KUCHNI NIE MOŻE ZABRAKNAĆ...?
IN MY KITCHEN, IT IS NOT ALLOWED
TO RUN SHORT OF?

Serca u mnie
i u moich współpracowników.
Heart in myself and my co-workers.

W mojej kuchni nie może zabraknąć
jednej rzeczy, której nauczył mnie
szef Paweł Krzywoń. Odrobiny serca,
które powinno znajdować się
w każdym daniu.
I have been learnt by my chef,
Paweł Krzywoń, that in the kitchen it is
not allowed to run short of one thing –
a bit of heart which is necessary
in all dishes we prepare.



RESTAURACJA
SPICHLERZ SMAKÓW