

PRZYSTAWKI / STARTERS

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE  |       |
| Majonez z kaczki/kiszone szparagi/kapary/musztarda/chipsy ziemniaczane                                        |       |
| Duck mayonnaise/pickled asparagus/capers/mustard/potatoe crips                                                | 47 zł |
| DYNIA W PIĘCIU ODSŁONACH /   |       |
| PUMPKIN IN FIVE WAYS                                                                                          |       |
| Muffin dyniowy/ dynia piklowana/ puree z dyni/ espuma kokosowa                                                |       |
| Pumpkin muffin/ pickled pumpkin/ pumpkin puree/ coconut espuma                                                | 19 zł |
| CARPACCIO Z PÓŁGĘSKA /       |       |
| SMOKED GOOSE BUMP CARPACCIO                                                                                   |       |
| Gęś wędzona na zimno/ czosnek niedźwiedzi/ kawior z czarnego bzu/ chleb z Młyńskiego Spichlerza               |       |
| Cold-smoked goose/ wild garlic/ elderberry caviar/ Młyn Jacka granary's bread                                 | 29 zł |

ZUPY / SOUPS

|                                                                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ŻUREK NA ZAKWASIE / SOUR RYE SOUP                                                                                                                                                            |       |
| Popping gryczany/kiszony biały szparag/ pulpet z ozorów wołowych                                                                                                                             |       |
| Buckwheat popping/pickled white asparagus/ meatballs of beef tongues                                                                                                                         | 19 zł |
| ROSÓŁ WOŁOWY / BEEF BROTH                                                                                                                                                                    |       |
| Wołowina/ konfitowana szalotka/ cebulka ljoofilizowana                                                                                                                                       |       |
| Beef/ shallot confit/ freeze-dried onion                                                                                                                                                     | 19 zł |
| KREM Z TOPINAMBURA /   |       |
| JERUSALEM ARTICHOKE CREAM                                                                                                                                                                    |       |
| Topinambur/ orzechy włoskie/ śliwka suszona                                                                                                                                                  |       |
| Jerusalem artichoke/ walnuts/ dried plum                                                                                                                                                     | 23 zł |

SAŁATKI / SALADS

|                                                                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SAŁATKA Z ROSTBEFEM / ROAST BEEF SALAD                                                                                    |       |
| Pomidorki koktajlowe/ patisony/orzechy pekan/ dressing balsamiczny                                                                                                                                           |       |
| Cherry tomatoes/ patissons/ pecan/ balsamic dressing                                                                                                                                                         | 36 zł |
| SAŁATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD   |       |
| Pomidorki koktajlowe/szpinak baby/sałata/ser bursztyn                                                                                                                                                        |       |
| Cherry tomatoes/baby spinach/lettuce/amber cheese                                                                                                                                                            | 32 zł |
| SAŁATKA ZIEMNIACZANA / POTATO SALAD    |       |
| Kapary/ rukola/papryka marynowana/ cebula czerwona                                                                                                                                                           |       |
| Capers/ rocket/ pickled peppers/ red onion                                                                                                                                                                   | 24 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  |       |
| Puree z pieczonej cebuli/ ziemniak pieczony/ demi glace/ szalotka konfitowana                                                        |       |
| Roasted onion puree/ baked potato/ demi glace/ shallot confit                                                                        | 89 zł |
| GULASZ Z JELENIA / DEER STEW                                                                                                         |       |
| Kopytka z dyni/ wino czerwone/ rozmaryn/ marchew/ seler                                                                              |       |
| Pumpkin dumplings/ red wine/ rosemary/ carrot/ celeriac                                                                              | 49 zł |
| SCHAB BEKON / BEKON PORK                          |       |
| Ziemniaki konfitowane/ ćwikła z chrzanem/ sos czosnkowy/ demi glace                                                                  |       |
| Confit potatoes/ beetroots with horseradish/ garlic sauce/ demi glace                                                                | 43 zł |
| FILET DROBIOWY SOUS VIDE /                        |       |
| POULTRY FILLET SOUS VIDE                                                                                                             |       |
| Puree z brukwi/ pak choi/ sos drobiowy                                                                                               |       |
| Purée of swede/ pak choi/ poultry sauce                                                                                              | 41 zł |
| ŻABNICA / FROGFISH                                |       |
| Puree z kalafiora/ szalotka/ orzeszki ziemne                                                                                         |       |
| Cauliflower puree/ shallot/ peanuts                                                                                                  | 73 zł |
| ŁOSOŚ / SALMON                                                                                                                       |       |
| Puree z groszku zielonego/ edamame/ pesto bazyliowe/ majonez ziołowy                                                                 |       |
| Green pea puree/ edamame/ basil pesto/ herbal mayonnaise                                                                             | 63 zł |
| SPAGHETTI Z KREWETKAMI / SPAGHETTI WITH SHRIMPS                                                                                      |       |
| Wino czerwone/ czosnek/ oliwa pietruszkowa                                                                                           |       |
| Red wine/ garlic/ parsley oil                                                                                                        | 34 zł |
| CZARNE TAGLIATELLE / BLACK TAGLIATELLE                                                                                               |       |
| Polędwica wołowa/sos sojowy/marchew/seler                                                                                            |       |
| Beef sirloin/soya sauce/carrot/celery                                                                                                | 48 zł |
| STROZZAPRETI / STROZZAPRETI                     |       |
| Borowik/sos chlebowy z żytniego chleba/ grzanki                                                                                      |       |
| Boletus/ rye bread sauce/ croutons                                                                                                   | 34 zł |
| PIEROGI Z KACZKĄ KONFITOWANĄ / DUMPLINGS WITH CONFITED DUCK                                                                          |       |
| Konfitura z czerwonej cebuli/ śliwki/ wino czerwone                                                                                  |       |
| Red onion jam/ plums/ red wine                                                                                                       | 31 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

Konfitura śliwkowa/ lody cynamonowe/ kruszonka owsiana  
Plum jam/ cinnamon ice cream/ oat crumble 24 zł

CIASTO SERNIKOWE Z DYNIĄ /  
CHEESECAKE WITH ROASTED PUMPKIN

Rokitnik/ lody z rokitnikiem/ bita śmietana  
Sea buckthorn/ sea buckthorn ice cream/ whipped cream 18 zł

PTYŚ Z KRUSZONKĄ / PUFF WITH CRUMBLE

Tiramisu limoncello/ lody kokosowe/ kandyzowana limonka  
Tiramisu limoncello/ coconut ice cream/ candied lime 21 zł

DODATKI / SIDES

Frytki / French fries 12 zł

Ziemniaki / potatoes 12 zł

Ćwikła z chrzanem / beetroots with horseradish 12 zł

Salatka mieszana / Mixed leaves salad with vinaigrette dressing 10 zł

Warzywa na parze / Steamed vegetables 10 zł

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

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...?

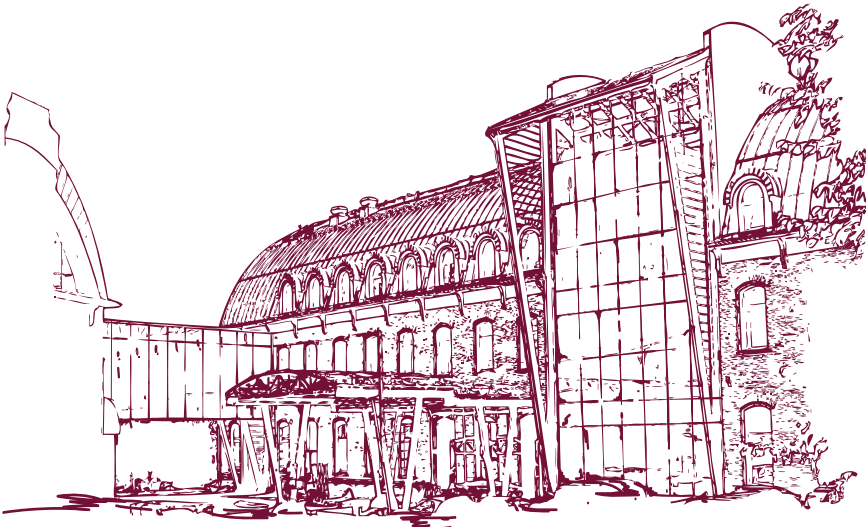
Śledzia z czekoladą.  
Herring with chocolate.

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