

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / SIRLOIN STEAK TARTARE Sardele/pikle/musztarda Anchovies/fermented vegetables/mustard	46 ZŁ
SER KOZI / GOAT CHEESE Ćwikła/granita z selera naciowego/oliwa cytrynowa/ jabłko zielone Grated horseradish with beets/celery granita/lemon olive oil/ green apple	23 ZŁ
PALONE BIAŁE SZPARAGI / SEARED WHITE ASPARAGUS Czosnek niedźwiedzi/wędzona słonina/sos z wędzonego boczku Wild garlic/smoked pork fatback/smoked bacon sauce	21 ZŁ

ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ / BEEF & CHICKEN BROTH Kopytka z marchwi/wołowina/palony por Carrot gnocchi/beef/seared leek	16 ZŁ
ZUPA Z KALAREPY / KOHLRABI SOUP Koperek/cytryna/kielki rzodkiewki/marynowana kalarepa Dill/lemon/radish sprouts/marinated kohlrabi	17 ZŁ
ŻUREK NA ZAKWASIE / SOUR RYE SOUP Pulpet z ozorów wołowych/jajko/ pajda chleba z Młyńskiego Spichlerza Beef tongue meatball/egg/a slice of Młyn Jacka granary's bread	18 ZŁ
ZUPA „BIEŁUCHA” / ”BIEŁUCHA” SOUP Szynka wędzona/boczek wędzony/kefir wadowicki Smoked ham/smoked bacon/regional soured milk	21 ZŁ

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD Mieszanka sałat/pomidor koktajlowy/pestki dyni/ ser Bursztyn/jajko/cebula dymka Mixed leaf salad/cherry tomato/pumpkin seeds/ long-aged cheese Bursztyn/egg/spring onion	32 ZŁ
SAŁATKA Z BOBEM / BROAD BEAN SALAD Kalarepa/rukola/pomidor koktajlowy/orzeszki piniowe/ cebulka dymka Kohlrabi/rocket/cherry tomato/pine nuts/spring onion	30 ZŁ
SAŁATKA Z BURACZKAMI / BEET SALAD Brzoskwinia/cebula czerwona/migdały prażone/rukola Peach/red onion/roasted almonds/rocket	23 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 / TASTING SET	139 ZŁ OS./PPL
SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL

PIĘCIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF FIVE MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	139 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

SIEDMIODANIOWA KOMPOZYCJA SZEFA KUCHNI / CHEF'S COMPOSITION OF SEVEN MEALS CENA ZESTAWU / TASTING SET	169 ZŁ OS./PPL
---	----------------

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SCHAB-BEKON / PORK CHOP Kiszonki/kroket z pasternaku Fermented vegetables/parsnip croquette	32 ZŁ
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / SIRLOIN STEAK Kimchi/ziemniak Ratte/ketchup z papryki pieczonej Kimchi/Ratte potato/roasted red pepper ketchup	84 ZŁ
NOGA Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / CORN-FED CHICKEN LEG Puree z brukwi/kielki kolendry Swede puree/coriander sprouts	39 ZŁ
BIODRÓWKA JAGNIĘCA / LAMB RUMP Puree z kapusty czerwonej/groszek cukrowy/ szalotka konfitowana/demi- glace/jagody Red cabbage puree/snow pea/shallot confit/demi-glace/blueberries	69 ZŁ
STEK ZE STROJNIKA / SEARED OPAH Fenkuł/emulsja warzywna z koprem włoskim/oliwa koperkowa Fennel/vegetable emulsion with fennel/dill olive oil	51 ZŁ
HALIBUT / HALIBUT Ziemniak/kalarepa/piklowana cebula/ser Bursztyn Potato/kohlrabi/pickled onion/long-aged cheese Bursztyn	59 ZŁ
KASZOTTO / PEARL BARLEY Szparagi kiszone/groszek zielony/bocznia/ser Bursztyn Fermented asparagus/peas/oyster mushroom/ long-aged cheese Bursztyn	32 ZŁ
SPAGHETTI Z KREWETKAMI / SPAGHETTI PASTA WITH PRAWNS Szparagi/wino/koperek/czosnek Asparagus/white wine/dill/garlic	39 ZŁ
CZARNE TAGLIATELLE / BLACK TAGLIATELLE PASTA Polędwica wołowa/marchew/seler/cebula czerwona/sos sojowy Sirloin/carrot/celery/red onion/soy sauce	46 ZŁ
PIEROGI / DUMPLINGS Bundz/boczek wędzony z Młyńskiego Spichlerza/ sos z pieczonych ziemniaków Sheep's cheese Bundz/Młyn Jacka granary's smoked bacon/ roasted potatoes sauce	18 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 vegetarian / 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

Czekolada/porzeczka/sorbet malina
Chocolate/currant/raspberry sorbet 22 ZŁ

RURKA Z KREMEM / CREAM ROLL

Biała czekolada/majeranek
White chocolate/marjoram 15 ZŁ

SERNIK / CHEESECAKE

Rabarbar/imbir/owsianka/lody jogurtowe
Rhubarb/ginger/porridge/yoghurt ice cream 16 ZŁ



DODATKI / SIDES

Frytki / French fries 10 ZŁ

Ziemniaki ratte / Ratte potatoes 10 ZŁ

Kimchi / Kimchi 8 ZŁ

Salatka mieszana / Mixed leaf 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 SZEFÓW!

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



PAWEŁ
KRZYWOŃ
Szef Kuchni

MOJA GŁÓWNA WADA?
MY BIGGEST FLAW?

MARCIN
POLAK
Zastępca 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 jajecznicą
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...?

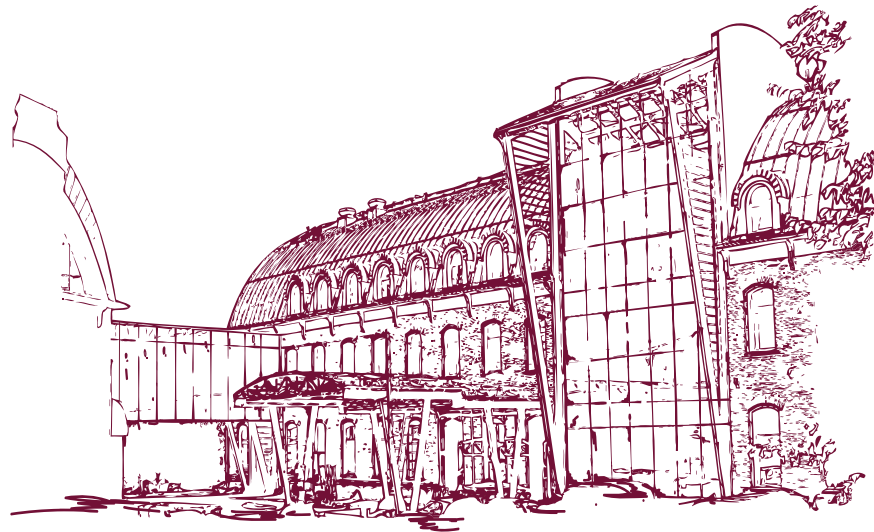
*Śledzia z czekoladą.
Herring with chocolate.*

*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