

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 	
Pikle domowe/musztarda/sardele Homemade pickles/mustard/anchovies	46 zł
CARPACCIO Z RZODKWI / RADISH CARPACCIO   	
Czarny bez/żurawina/orzech laskowy Black lilac/cranberry/hazelnut	19 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

ZUPY / SOUPS

ROSÓŁ WOŁOWY / BEEF & CHICKEN BROTH 	
Cebula liofilizowana/rillettes wołowy/puree grzybowe/lubczyk Freeze-dried onion/beef rilletes/mushroom puree/lovage	16 zł
ŻUREK / SOUR RYE SOUP	
Popping gryczany/kiszony biały szparag/pulpet Buckwheat popping/pickled white asparagus/meatball	18 zł
BIEŁUCHA / BIEŁUCHA SOUP	
Ziemniaki/koperek/szynka/boczek/kefir Potatoes/dill/ham/bacon/kefir	21 zł
KREM Z DYNI / PUMPKIN CREAM  	
Pestki dyni/majeranek/oliwa chilli/jarmuż/puder z oscypka Pumpkin seeds/marjoram/chilli oil/kale/sheep's cheese powder	21 zł

SALAATKI / SALADS

SALAATKA Z KURCZAKIEM / CHICKEN SALAD  	
Jajko wędzone/ser bursztyn/szczypiorek/dressing ziołowy Smoked egg/long-aged cheese Bursztyn/chive/herb dressing	32 zł
SALAATKA Z SERKIEM WĘDZONYM Z NASZEJ WĘDZARNI /   MEYN JACKA GRANARY'S SMOKED CHEESE SALAD	
Buraczki/żurawina/mix sałat/orzech nerkowca Beetroot/cranberry/mix salad/cashew nut/	29 zł
SALAATKA Z CIECIERZYCĄ / CHICKPEAS SALAD   	
Pomidor koktajlowy/świeże zioła/czerwona cebula/papryka Cherry tomatoes/fresh herbs/red onion/pepper	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

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SCHAB Z KOSTKĄ / PORK LOIN	
Gołąbek z kiszonej kapusty z grzybami/ziemniaki puree/ demi glace/oliwa ziołowa Cabbage roll with mushrooms/mashed potatoes/ demi glace/herbal oil	45 zł
KURCZAK KUKURYDZIANY / CORN-FED CHICKEN LEG 	
Quenelle z pora/demi glace/puree z selera/biała czekolada Leek quenelle/demi glace/celery puree/white chocolate	36 zł
BIODRÓWKA JAGNIĘCA / LAMB RUMP	
Konfitowana marchew/demi glace piernikowy/ puree z groszku zielonego Confit carrots/gingerbread demi glace/green peas puree	69 zł
STEK WOŁOWY / BEEF STEAK 	
Rillettes z boczku/ziemniak konfitowany/kimchi Bacon rilletes/confit potato/kimchi	84 zł
PAPUGA (RYBA) / PARROT (FISH)  	
Puree z fasoli/groszek cukrowy/oliwa paprykowa/boczek wędzony Bean puree/sugar peas/pepper oil/smoked bacon	59 zł
STROJNIK (RYBA) / SEARED OPAH (FISH)  	
Emulsja szafranowa/koper włoski/oliwa ziołowa Saffron emulsion/fennel/herbal oil	51 zł
KASZOTTO / PEARL BARLEY 	
Boczek z naszej wędzarni/wino czerwone/ser bursztyn/ borowiki/seler naciowy Młyn Jacka granary's smoked bacon/red wine/ long-aged cheese Bursztyn/boletus/celery	31 zł
SPAGHETTI / SPAGHETTI 	
Krewetki sous vide/sos ze skorupiaków/szafran Sous vide prawns/shellfish sauce/saffron	39 zł
CZARNE TAGLIATELLE / BLACK TAGLIATELLE	
Polędwica wołowa/marchew/seler Sirloin/carrot/celery	46 zł
PIEROGI / DUMPLINGS	
Gęś konfitowana/śliwki flambirowane/żel z czerwonej cebuli Confit goose/flambé plums/red onion gel	29 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 PIERNIKOWY / GINGERBREAD FONDANT 
Konfitura śliwkowa/kruszonka owsiana/lody imbirowe
Plum confiture/oat crumble/ginger ice cream 22 zł

RURKA Z KREMEM KARDAMONOWYM / 
CARDAMOM CREAM ROLL
Żel cytrynowy/gruszka w winie/ciasteczko ricciarelli
Lemon gel/pear in wine/Ricciarelli cookies 21 zł

BABECZKA MIGDAŁOWA / ALMOND CUPCAKE 
Topinambur/rum waniliowy/lody pistacjowe/
kruszonka orzech laskowy
Topinamur/vanilla rum/pistachio ice cream/
hazelnut crumble 19 zł

DODATKI / SIDES

Frytki / French fries 10 zł
Ziemniaki konfitowane / Confit potatoes 10 zł
Kimchi / Kimchi 8 zł
Sałatka 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 SZEFOW!

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