

## PRZYSTAWKI

KAWIOR ANTONIUS / BLIN / CREAM FRAICHE / CYTRYNA  
*Antonius caviar / blin / cream fraiche / lemon /*  
A-1, A-3, A-4, A-6  
**280 zł**

CEVICHE Z ŁOSOSIA / LIMONKA / WAKAME /  
MELON LOUPE / SZALOTKA / MIĘTA  
*Salmon ceviche / lime / wakame / melon loupe /*  
*shallot / mint / A-6*  
**39 zł**

PIEROGI Z WĄTRÓBKĄ Z DZICZYZNY / MUS Z CEBULI /  
BRAZOWA PIECZARKA Z TYMIANKIEM  
*Dumplings with venison liver / onion mousse /*  
*brown mushroom with thyme / A-1, A-3*  
**32 zł**

TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW I KASZY JAGLANEJ /  
KISZONY OGÓREK / KAPARY / SUSZONY BURAK / MELON  
*Dried tomato and millet tartare / pickled cucumber / capers /*  
*dried beet / melon / A-1*  
**31 zł**

## ZUPA

KREM Z CEBULI CUKROWEJ / OLIWA TYMIANKOWA /  
GRZANKA Z SEREM Z PUSZCZY BIAŁOWIESKIEJ  
*Sugar onion cream / thyme oil /*  
*toast with Białowieża cheese / A-1, A-4*  
**32 zł**

## SALATKI

WĘDZONA PIERŚ Z KACZKI / KREWETKI W CIEŚCIE  
ZIEMNIACZANYM / SAŁATA FRISEE / SER Z ZAGRODY  
KOŹLIKI / MUS MALINOWY / SUSZONY POMIDOR /  
RZODKIEW / TRUSKAWKA  
*Smoked duck breast / shrimps in potato cake / frisee lettuce /*  
*cheese from 'Farma Koźliki' / raspberry mousse / dried tomato /*  
*radish / strawberry / A-4, A-9*  
**45 zł**

WĄTRÓBKĄ Z INDYKA / MELON GALIA / SZPINAK /  
RZODKIEWKA / JABŁKO / CZERWONA CEBULA /  
ORZESZKI PINI  
*Turkey liver / melon galia / spinach / radish / apple /*  
*red onion / pini nuts / A-5*  
**42 zł**

## DANIA GŁÓWNE

JESIOTR ANTONIUS / KULA ZIEMNIACZANA  
Z CZARNUSZKĄ / PARMEZAN / DZIKI BROKUŁ /  
SOS BEURRE BLANC  
*Antonius sturgeon / potato ball with nigella seeds / parmesan /*  
*wild broccoli / beurre blanc sauce / A-1, A-4, A-6*  
**86 zł**

PSTRĄG ŁOSOSIOWY / ZIELONY OGÓREK /  
KARMELIZOWANY BURAK / SALSA Z ZIELONEGO  
JABŁKA Z MIĘTĄ / KALAFIOR  
*Salmon trout / caramelized beet / green cucumber / green apple*  
*salsa with mint / cauliflower / A-4, A-6*  
**68 zł**

RAGOUT Z JELENIA / PUREE CHRZANOWE /  
SAŁATKA Z OGÓRKA NA OSTRO / ZIOŁOWA OLIWA  
*Deer ragout / horseradish puree / spicy cucumber salad /*  
*herbal olive oil / A-4*  
**79 zł**

## DESER

RÓŻOWA RÓŻA – MUS MALINOWY /  
BIAŁA CZEKOLADA / ORZECH LASKOWY  
*Pink rose – raspberry mousse /*  
*white chocolate / hazelnut*  
A-1, A-4, A-5  
**31 zł**

Tabela alergenów znajduje się  
na ostatniej stronie menu