

# MENU

## Przekąski/ Appetizers

**Tatar z polędwicy wołowej** 45pln

*traditional beef tartar*

**Sandacz Cuviche** 40pln

marynowany sandacz, pesto z rukoli, oliwki, Grana Padano, pieczony pomidor  
*marinated zander, rocket pesto, olives, Grana Padano, roasted tomatoes*

**Śledź różowy** 30pln

konfitowana cebula, ziemniaki, mus z buraka, krem szafranowy, puder wakame  
*confit onion, potatoes, beetroot mousse, and saffron cream, wakame powder*

**Burrata** 30pln

mozzarella, sałata, oliwki, krem balsamiczny, pomidory, karmelizowane śliwki, morela, sól wędzona, puder truflowy  
*mozzarella, lettuce, olives, balsamic cream, tomatoes, caramelized plums, apricot smoked salt, truffel powder*

## Salaty / Salads

**Salatka z pieczonego buraka** 30pln

mix sałat, pitahaya, marchewka, pieczony burak, prażone pestki dyni, śliwkowy winegret  
*mixed salad, pitahaya, carrot, roasted beetroot, pumpkin seeds, plums vinaigrette*

**Smaki Sielanki** 30pln

rukola, karmelizowane jabłka z Doliny Pilicy, ser pleśniowy, orzechy, miodowy winegret  
*rucola with caramelized apples from the Valley of Pilica, blue cheese, walnuts, honey vinaigrette*

**Salatka Cesarska** 30pln

sałata rzymska, grzanki czosnkowe, Cesar sos  
*Romaine salad served with Cesar sauce and crispy garlic croutons*

lub do wyboru; *or to choice*

- grillowaną pierś kurczaka - *grilled chicken breast*

- grillowanymi krewetkami - *grilled shrimps*

## Zupy / Soups

**Krem z topinamburu** 20pln

topinambur, galangal, oliwa truflowa, grzanki z pieczywa razowego z czosnkiem  
*Jerusalem artichokes, galangal, truffel oil and wholemeal garlic croutons*

**Żurek staropolski** 18pln

tradycyjny żurek domowy z jajkiem i białą kielbasą  
*traditional polish homemade white soup with boiled eggs and white sausage*

## Makarony / Pastas

**Ryżowy** 30pln

cukinia, groszek cukrowy, marchewka, kielki soi, sos sojowy, prażony sezam  
*zucchini, sugar peas, carrot, soybean sprouts, soya sauce*

lub do wyboru; *or to choice*

- z grillowanym indykiem - *with grilled turkey*

- z krewetkami - *with shrimps*

**Tagliatelle z dyniowym pesto** 35pln

makaron tagliatelle, pestki dyni, rukola, czosnek, ser Grana Padano, oliwa z oliwek  
*tagliatelle pasta, pumpkin seeds, arugula, garlic, Grana Padano cheese, olive oil*

**Ravioli z borowikiem** 35pln

grzyby, cebula, rozmaryn, śmietana, rukola  
*mushrooms, onion, rosemary, cream, and arugula*

## Burgery / Burgers

**Sielanka burger** 45pln

burger wołowy zapieczony z serem, chrupiący boczek, bułka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, coleslaw  
*grilled beef burger topped with cheese, crispy bacon, sesame buns, thousand island dressing, French fries, coleslaw*

## Dania główne/ Main dishes

**Policzki wołowe** 60pln

policzki, pęczak, prawdziwki, Grana Padano, karmelizowane buraki, sos z wędzonej trawy żubrowej  
*cheeks, pearl barley, boletus, Grana Padano, caramelized beets, smoked bison grass sauce*

**Cymes Warecki** 45pln

polędwiczka wieprzowa, jabłka z Doliny Pilicy, cukinia, szafran, bazylija, goździki, czuszka  
*pork tenderloin apples from Pilica Valley, zucchini, saffron, basil, cloves, chilli*

**Kaczka** 65pln

½ kaczki, puree ziemniaczane z chrzanem, modra kapusta, żurawina z domowej spiżarni  
*½ duck, potato puree with horseradish, red cabbage, cranberries from the home larder*

**Pularda** 40pln

filet z pulardy, ser mozzarella, suszone pomidory, szpinak, dziki ryż jarmuż, sos tymiankowy  
*chicken breast, mozzarella cheese, dried tomatoes, spinach, wild rice, kale, thyme sauce*

**Kotlet schabowy** 35pln

ziemniaki puree pachnące boczkiem, kapusta z grzybami leśnymi  
*mashed potatoes with bacon scent, cabbage and forest mushrooms*

**Dorsz cytrynowy** 49pln

polędwiczka z dorsza, puree z zielonego groszku, mini cukinia, marchewka, chipsy z jarmużu, beurre blanc sos  
*cod sirloin, green pea puree, baby courgette, carrots, kale chips, beurre blanc sauce*

**Pierogi** 30pln

domowe pierogi do wyboru:  
z mięsem lub soczewicą na pomidorowym concasse  
*homemade Polish style dumplings of your choice: meat with bacon or lentil on tomato concasse*

## Menu Wegańskie / Vegan Menu

**Tatar z pomidora** 32pln

pieczony pomidor, avocado, oliwki, szalotka, nasiona chia, pesto z rukoli, orzeszki pini  
*baked tomato, avocado, olives, shallots, chia seeds, arugula pesto, pine nuts*

**Krem jabłkowy** 18pln

jabłka z Doliny Pilicy, ziemniaki, kardamon, chrzan, kielki sakura  
*apples from Pilica Valley, potatoes, cardamom, horseradish, sakura sprouts*

**Gołąbki z kaszy** 30pln

kasza gryczana, cebula, oliwa wędzona, ragout z grzybów leśnych  
*buckwheat, onion, smoked oil, wild mushroom ragout*

**Ryżowy z dyniowym pesto** 30pln

pestki dyni, oliwa z pierwszego tłoczenia, rukola, *pumpkin seeds, extra virgin olive oil, and arugula*

**Sielankowe ratatouille** 49pln

topinambur, czarna beluga, mini cukinia, marchewka, brokuły lodygowe  
*Jerusalem artichoke, black beluga, baby courgette, carrot, stalk broccoli*

## Desery / Desserts

**Fondant** 22pln

czekoladowy fondant z lodami waniliowymi  
*chocolate fondant with vanilla ice cream*

**Gruszka w czerwonym winie** 20pln

gruszka, bakalie, czerwone wino, rozmaryn  
*pear, dried fruit, red wine, rosemary*

**Sielankowa szarlotka** 20pln

podana na ciepło z lodami waniliowymi i sosem karmelowym  
*warm apple tart, vanilla ice-cream, caramel sauces*

Ceny zawierają VAT / Prices include VAT

Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji  
Information of allergens is available at restaurant service