


## Przekąski/ Appetizers

- Tatar z polędwicy wołowej** 47pln  
*Traditional beef tartar*
- Marynowany bałtycki losoś z kremem z zielonego groszku, z sorbetem cytrynowym i kompresowanym jabłkiem** 40pln  
*Marinated Baltic salmon with green pea cream, lemon sorbet and a compressed apple* 
- Wątróbka drobiowa z karmelizowanymi jabłkami, figą, zieloną rukolą i sosem balsamiczno- gruszkowym** 34pln  
*Poultry liver with caramelized apples, figs, green arugula and balsamic pear sauce* 
- Sielanka łączy smaki-pampuchy z tatakami wołowymi, chutney ananas-jablko, marynowanym imbirem, zielonym ogórkiem, rzodkiewką daikon** 46pln  
*Idyll combines flavors - pampuchy with beef tataki, pineapple-apple chutney with pickled ginger, green cucumber, daikon radish*
- Marchewkowy pasztet, smalec z fasoli i jabłek, prażony czarny sezam, szczawik krwisty, kielki sakura** 35pln  
*Carrot pate, bean and apple lard, roasted black sesame, red oxalis, sakura sprouts* 

## Salaty / Salads

- Prosciutto z kaczki na zielonych salatach, karmelizowane jabłko, rukola, prażone pestki słonecznika, dresing pomarańczowy** 43pln  
*Duck prosciutto on green salads, caramelized apple, arugula, roasted sunflower seeds, orange dressing* 
- Salatka Verde aromatyzowana oliwą z awokado, zielone salaty, groszek cukrowy, brokuł, szparagi** 35pln  
*Verde salad flavored with avocado oil, green salads, sugar snap peas, broccoli, and asparagus*  
- Polne salaty z grillowanym serem halloumi, przepiórcze jajka, marynowane oliwki, papardelle z zielonego ogórka, prażone pestki dyni, kielki buraka, sos malinowy** 35pln  
*Field lettuces with grilled halloumi cheese, quail eggs, marinated olives, green cucumber papardelle, roasted pumpkin seeds, beetroot sprouts, raspberry sauce* 
- Salatka Cesarska** 32pln  
*sałata rzymska, grzanki czosnkowe, Cesar sos lub do wyboru; or to choice*
- grillowaną pierśią kurczaka - *grilled chicken breast* 43pln  
- grillowanymi krewetkami - *grilled shrimps* 46pln


## Zupy / Soups

- Krem z gruszki i pietruszki z cynamonem i chili faden** 20pln  
*Cream of pear and parsley with cinnamon and chili faden*
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem** 20pln  
*Sour rye soup with white sausage and egg* 
- Consomme z sandacza z warzywami i czarnymi mulami** 25pln  
*Zander consomme with vegetables and black mussels*
- Wegański krupnik z bocznikami i natką pietruszki** 20pln  
*Vegan barley soup with oyster mushrooms and parsley* 

## Makarony / Pastas

- Udon z kurczakiem i warzywami, kielkami fasoli, grzybami mun w sosie teriyaki** 38pln  
*Udon with chicken and vegetables, bean sprouts and mun mushrooms in teriyaki sauce.*
- Tagliatelle z atramentem kalamarnicy z krewetkami, pomidorkami cherry i zieloną cukinią** 48pln  
*Tagliatelle with squid ink with prawns, cherry tomatoes and green zucchini*

## Burgery / Burgers

- Burger wołowy zapieczony z serem, chrupiący boczek, bulka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, coleslaw** 48pln  
*Beef burger baked with cheese, crispy bacon, sesame roll, thousand island sauce, fries, coleslaw*
- Burger wegański z ciecierzycy, kaszy jaglanej z zieloną kolendrą i chili faden, guacamole, frytki z batata** 42pln  
*Vegan burger chickpeas, millet with green coriander and chili faden, guacamole, sweet potato fries* 

## Dania główne/ Main dishes

- Udka kaczki konfit, sos żurawinowy, glazurowane buraki, ziemniaki puree Bochun, chipsy z buraka Chioggia** 58pln  
*Duck leg confit, cranberry sauce, glazed beetroot, Bochun puree potatoes, chioggia beetroot chips* 
- Pierś kurczaka Araukana sous vide z grillowanymi warzywami, pieczonym batatem i sosem miodowym z gorczycą** 40pln  
*Araukana sous vide chicken breast with grilled vegetables, baked sweet potato and honey sauce with mustard* 
- Kotlet schabowy z ziemniakami puree i młodą kapustą z koprem** 40pln  
*Pork chop with mashed potatoes and young cabbage with dill*
- Łosoś z pieczoną cykorią, gotowanym brokulem, czarnym ryżem, salsą z cytrusów, kielkami zielonego groszku.** 58pln  
*Salmon with roasted endive, boiled broccoli and black rice, citrus salsa, green pea sprouts.* 
- Curry buraczane z tofu, ananase, ryżem basmati, prażonymi orzechami nerkowca** 42pln  
*Beetroot curry with tofu, pineapple, basmati rice and roasted cashews*  
- Pierogi z mięsem na szpinaku z omastą i prażoną cebulą** 34pln  
*Dumplings with meat on spinach with thickened and roasted onion*
- Pierogi z kaszą gryczana na musie z pieczonej papryki** 30pln  
*Dumplings with buckwheat on roasted pepper mousse* 

## Desery / Desserts

- Sielankowa szarlotka na gorąco z lodami waniliowym** 22pln  
*Idyllic warm apple pie with vanilla ice cream*
- Mus czekoladowy z nugatem orzechowym w chrupiącym cieście i sosem mango** 22pln  
*Chocolate mousse with nut nougat in crispy steamed dough and mango sauce*
- Krem bazyliowy z limonkową galaretką, chipsem z palonej czekolady i sorbetem cytrynowym** 22pln  
*Basil cream with lime jelly, roasted chocolate chip and lemon sorbet* 
- Lody z owocami i bitą śmietaną** 22pln  
*Ice cream with fruit and whipped cream*