



PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź, olej lniany, smażony czosnek, jabłko <i>Herring, linseed oil, fried garlic, apple</i>	46 PLN
Pate grzybowe, tymianek, Madeira, ogórek <i>Mushroom pâté, thyme, Madeira, cucumber</i>	48 PLN
Sałatka z kalafiora, czerwona cebula, awokado, kozi ser, orzechy pekan <i>Cauliflower salad, red onion, avocado, goat cheese, pecans</i>	48 PLN
Mus z oscypka, olej rzepakowy, konfitura z brusznicy <i>Regional sheep cheese mousse, rapeseed oil, lingonberry preserve</i>	58 PLN
Półgęsek, prażona kasza pęczak, jarmuż <i>Smoked goose breast, roasted pearl barley, kale</i>	62 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, pikantny majonez, pikle * z kawiolem Syberian Antonius ***** <i>Beef tenderloin tartare, spicy mayonnaise, pickles/ with Siberian Antonius caviar</i>	74 PLN 95 PLN
Foie Gras, wiśnia, orzech laskowy, konfitura z fig, chałka <i>Foie Gras, cherry, hazelnut, fig confiture, brioche</i>	78 PLN

ZUPY / SOUPS

Korzenny bulion, pierożki z gęsiną, czarny czosnek <i>Spiced broth, goose dumplings, black garlic</i>	36 PLN
Żur z karczocha <i>Artichoke sourdough soup</i>	38 PLN

DANIA MĄCZNE / FLOUR DISHES

Kluseczki ziemniaczane, emulsja warzywna, kwaśna śmietana, ser <i>Potato dumplings, vegetable emulsion, sour cream, Bursztyn cheese</i>	68 PLN
Pierogi z kaszanką, prażona gryka, dojrzewający boczek, dymka <i>Dumplings with black pudding, roasted buckwheat, cured bacon</i>	74 PLN
Domowy makaron, czarna trufla, orzech laskowy, cukinia <i>Homemade pasta, black truffle, hazelnut, zucchini</i>	82 PLN

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne, niepowtarzalne receptury. Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut. Menu z gramaturami, uwzględniające wszystkie składniki potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u menagera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od grudnia 2024 roku.

Przy dokonywaniu rezerwacji prosimy o informację dotyczącą chęci wyboru menu degustacyjnego. Zamówienia na menu degustacyjne przyjmowane są do 1 godziny przed zamknięciem restauracji. Do każdego menu degustacyjnego i stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%.

JOSPER GRILL

Wszystkie dania przygotowane w piecu opalonym węglem drzewnym, podawane z ziemniakami wędzonymi oraz selekcją sałat.
All dishes prepared in a charcoal oven, served with smoked potatoes and a selection of salads.

Kurczak zagrodowy, dziki brokuł, sos tymiankowy <i>Farm chicken, wild broccoli, thyme sauce</i>	68 PLN
Pierś z kaczki, modra kapusta, sos z suski sechlońskiej <i>Duck breast, red cabbage, smoked plum Suska Sechlonska sauce</i>	92 PLN
Filet z okonia, kwaśnica, puree chrzanowe <i>Perch fillet, sauerkraut soup, horseradish puree</i>	98 PLN
Rostbef, Polska, sezonowany na sucho 30 dni <i>Sirloin, Poland, dry- aged 30 days</i>	*cena za 100g 49 PLN *price per 100g
Sola Dover <i>Sola Dover fish</i>	*cena za 100g 54 PLN *price per 100g
Antrykot, Polska, sezonowany na sucho 30 dni <i>Ribeye, Poland, dry- aged 30 days</i>	*cena za 100g 55 PLN *price per 100g
Stek Fiorentina <i>Fiorentina Steak</i>	*cena za 100g 56 PLN *price per 100g
Polędwica, Polska, sezonowana na sucho 21 dni <i>Tenderloin, Poland, dry- aged 21 days</i>	*cena za 100g 65 PLN *price per 100g
Rostbef, Japonia Wagyu A5, Kogoshima <i>Sirloin, Japan, Wagyu A5, Kogoshima</i>	*cena za 100g 210 PLN *price per 100g
Polędwica, Japonia Wagyu A5, Kogoshima <i>Tenderloin, Japan, Wagyu A5, Kogoshima</i>	*cena za 100g 250 PLN *price per 100g
Sos do wyboru : pieprzowy, bearnaise, chimichurri <i>Sauce to choose from: pepper, bearnaise, chimichurri</i>	

DODATKI / SIDE DISHES

Domowe pieczywo na zakwasie i selekcja masel <i>Homemade sourdough bread and a selection of butters</i>	24 PLN
Ziemniak pieczony w popiele <i>Baked potato in ash</i>	24 PLN
Buraczki na ciepło z kminkiem <i>Warm beetroot with caraway seeds</i>	24 PLN
Selekcja sałat <i>Selection of salads</i>	24 PLN
Grillowane dzikie brokuły <i>Grilled wild broccoli</i>	24 PLN

All dishes are prepared exclusively based on our own unique recipes. The waiting time for hot dishes is approximately 30 minutes. A menu with weights, including all ingredients of the dishes, which may contain allergens, is available with the restaurant manager. Prices include VAT. The current menu is valid from December 2024.

When making a reservation, please inform us of your desire to choose the tasting menu. Orders for tasting menus are accepted up to 1 hour before the restaurant closes. For each tasting menu and for tables of more than 4 people, a service charge of 12,5% will be added.