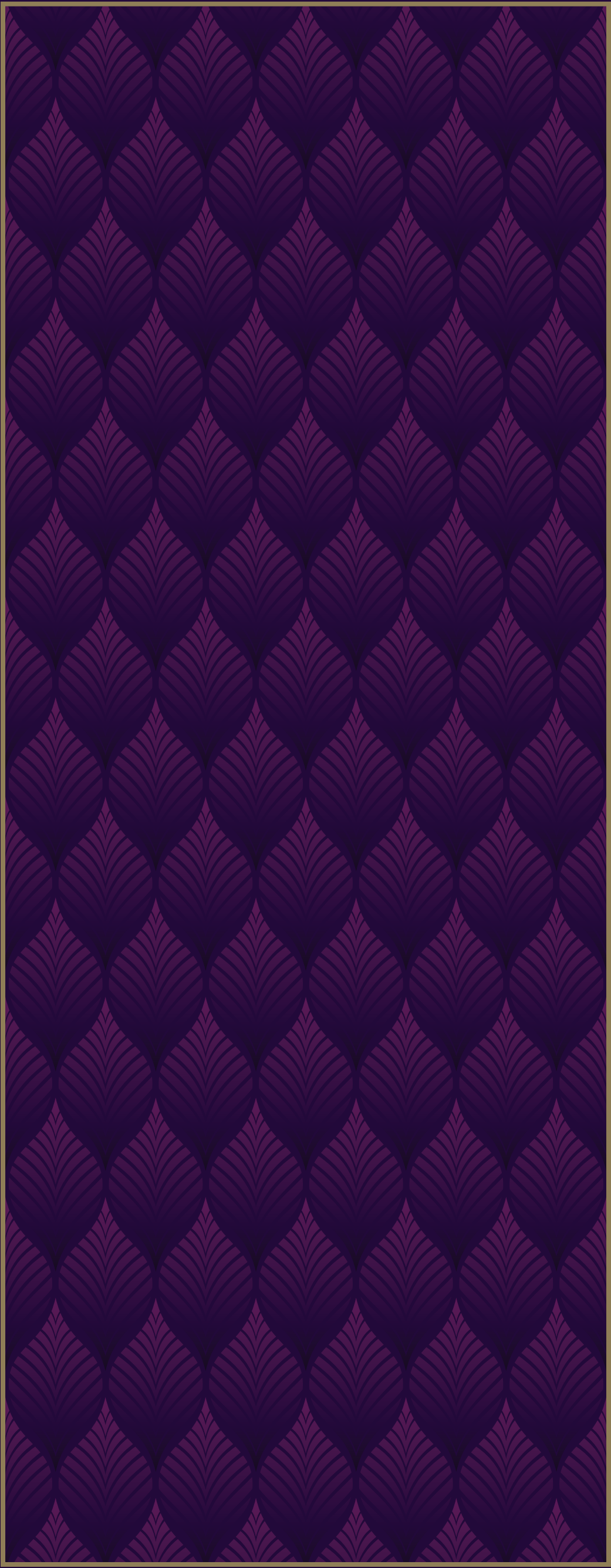




PRZYSTAWKI / STARTERS		
Ostryga Gillardeau <i>Gillardeau oyster</i>	*cena za 1 szt	29 PLN
	*price per piece	
Pate grzybowe, tymianek, Madeira, ogórek <i>Mushroom pâté, thyme, Madeira, cucumber</i>		48 PLN
Sałatka z kalafiora, czerwona cebula, kozi ser, awokado, orzechy pecan <i>Cauliflower salad, red onion, goat cheese, avocado, pecan nuts</i>		54 PLN
Mus z oscypka, konfitura z brzoszyny, olej rzepakowy <i>Smoked oscypek cheese mousse, lingonberry preserve, rapeseed oil</i>		58 PLN
Wędzony pstrąg, kiszona rzodkiew, chrzan, koperek <i>Smoked trout, pickled radish, horseradish, dill</i>		62 PLN
Foie gras, wiśnia, orzech laskowy, konfitura figowa, chałka <i>Foie gras, cherry, hazelnut, fig preserve, brioche</i>		78 PLN
Tatar z sezonowanej wołowiny, pikle, szczypiorek, pikantny majonez <i>Dry-aged beef tartare, pickles, chives, spicy mayonnaise</i>	74 PLN / +kawior 74 PLN / +caviar	94 PLN 94 PLN

ZUPY / SOUPS	
Żur z karczocha <i>Artichoke sour dough soup</i>	34 PLN
Pikantny bulion, szynka wołowa, makaron z czarnym czosnkiem <i>Spicy broth, cured beef ham, black garlic noodles</i>	38 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES		
Kluseczki, grzyby, cukinia, ser Bursztyn <i>Dumplings, mushrooms, zucchini, Bursztyn cheese</i>		68 PLN
Kurczak zagrodowy, dzikie brokuły, sos tymiankowy <i>Farm chicken, wild broccoli, thyme sauce</i>		72 PLN
Pierogi z kaszanką, dojrzewający boczek, dymka, prażona gryka <i>Black pudding pierogi, dry-cured bacon, spring onion, roasted buckwheat</i>		74 PLN
Pierś z kaczki, czerwona kapusta, Suska Sechłońska, sos z czerwonego wina <i>Duck breast, red cabbage, Suska Sechłońska dried plums, red wine sauce</i>		96 PLN
Filet z okonia, kwaśnica, świeże zioła <i>Perch fillet, sour cabbage soup, fresh herbs</i>		98 PLN
Sola Dover <i>Dover sole</i>	*cena za 100g *price per 100g	56 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 managera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od 15 września 2025 roku.

Przy dokonywania 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%.

SPECJALNOŚĆ / SPECIALTY		
W naszej restauracji serwujemy wyłącznie starannie wyselekcjonowaną wołowinę najwyższej jakości. Szczególną uwagę przywiązujemy do marmurkowatej struktury mięsa, która świadczy o jego soczystości, delikatności i wyjątkowym smaku. Wołowina przygotowywana jest w piecu Josper opalany węglem drzewnym, co nadaje jej niepowtarzalny aromat i charakterystyczną, lekko dymną nutę. <i>In our restaurant, we serve only carefully selected, top-quality beef. We pay special attention to the marbling of the meat, which ensures juiciness, tenderness, and exceptional flavor. The beef is prepared in a Josper charcoal oven, which gives it a unique aroma and a distinct, lightly smoky note.</i>		
Rostbef wołowy, Polska, sezonowany na sucho 30 dni <i>Beef sirloin, Poland, dry-aged 30 days</i>	*cena za 100g *price per 100g	54 PLN
Antrykot, Polska, sezonowany na sucho 30 dni <i>Ribeye, Poland, dry-aged 30 days</i>	*cena za 100g *price per 100g	59 PLN
Fiorentina steak <i>Fiorentina steak</i>	*cena za 100g *price per 100g	58 PLN
Polędwica, Polska, sezonowana na sucho 30 dni <i>Tenderloin, Poland, dry-aged 30 days</i>	*cena za 100g *price per 100g	69 PLN
Rostbef, Japonia Wagyu A5, Kagoshima <i>Sirloin, Japan Wagyu A5, Kagoshima</i>	*cena za 100g *price per 100g	240 PLN

SOSY / SAUCES	
Pieprzowy <i>Pepper</i>	11 PLN
Chimichurri <i>Chimichurri</i>	11 PLN
Bernaise <i>Bernaise</i>	11 PLN

DODATKI / SIDE DISHES	
Ziemniak w popiele <i>Ash-baked potato</i>	26 PLN
Brokuły z sosem chimichurri <i>Broccoli with chimichurri sauce</i>	26 PLN
Buraczki na ciepło z kminkiem <i>Beetroot with caraway seeds</i>	24 PLN
Selekcja sałat z vinaigrettem <i>Selection of salads with vinaigrette</i>	24 PLN

DESERY / DESSERTS	
Deser orzech, jagoda, lody z białego maku <i>Nut dessert, blueberry, white poppy seed ice cream</i>	42 PLN
Kremówka <i>Cream cake</i>	36 PLN
Karmelowe jabłko, lody z kardamonu, prażone jabłko <i>Caramel apple, cardamom ice cream, roasted apple</i>	38 PLN
Talerz serów <i>Cheese platter</i>	47 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 September 15th, 2025.

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.