



## Menu Degustacyjne

### TASTING MENU

Menu degustacyjne 5 daniowe <i>Five courses menu</i>	<b>340 PLN</b> za osobę <i>per person</i>
Selekcja 5 win / 5 polskich win <i>5 wines tasting / 5 Polish wines tasting</i>	<b>320/ 350 PLN</b> za osobę <i>per person</i>
Menu degustacyjne 7 daniowe <i>Seven courses menu</i>	<b>440 PLN</b> za osobę <i>per person</i>
Selekcja 7 win / 7 polskich win <i>7 wines tasting / 7 Polish wines tasting</i>	<b>390/ 430 PLN</b> za osobę <i>per person</i>

### PRZYSTAWKI / STARTERS

Mus z oscypka, konfitura z brzosznicy, olej rzepakowy <i>Polish cheese "Oscypek" mousse, lingonberry preserve, canola oil</i>	<b>58 PLN</b>
Tatar z Pstrąga Ojcowskiego, szalotka, jabłko <i>Polish trout from Ojców tartare, shallot, apple</i>	<b>66 PLN</b>
Plastry sezonowanego rostbefu, sliwka Suska Sechłońska, groch <i>Slices of dry-aged roast beef, Suska Sechłońska plum, peas</i>	<b>72 PLN</b>
Marynowany śledź z piklowaną cebulą, oliwa piernikowa <i>Marinated herring with pickled onion, gingerbread oil</i>	<b>54 PLN</b>
Kremowo-wiśniowe foie gras, orzechy laskowe, konfitura z fig, karmelizowana chałka <i>Creamy-cherry foie gras, hazelnuts, fig preserve, caramelized brioche</i>	<b>68 PLN</b>
Wędzona kapusta, esencja grzybowa, prażona gryka <i>Smoked cabbage, mushroom essence, roasted buckwheat</i>	<b>48 PLN</b>

### ZUPY / SOUPS

Zupa grzybowa, kluski z serem Bursztyn <i>Mushroom soup, noodles with Bursztyn cheese</i>	<b>36 PLN</b>
Barszcz czerwony na zakwasie, pierożki z kapustą <i>Sourdough red borscht, dumplings with cabbage</i>	<b>36 PLN</b>

### DODATKI / SIDE DISHES

Ziemniak pieczony w popiele <i>Potato in ash</i>	<b>19 PLN</b>
Buraki z kminkiem <i>Beetroot with caraway seeds</i>	<b>19 PLN</b>
Selekcja sałat, winegret z wędzoną śliwką <i>Green salad, vinaigrette with smoked plum</i>	<b>19 PLN</b>
Świąteczna kapusta z grochem <i>Christmas cabbage with peas</i>	<b>19 PLN</b>

## Specjalność Restauracji

### RESTAURANT SPECIALTY

Stek Fiorentina **100 g** za / for **54 PLN**  
*Fiorentina Steak*

Stek Fiorentina jest sezonowany w naszej restauracji przez minimum 30 dni, podawany krwisty, z kompozycją sałat, musem kukurydzianym i solą Maldon. Stek jest polecany dla dwóch osób.

*Fiorentina Steak is dry-aged in our restaurant for a minimum of 30 days and served rare, accompanied by a salad composition, corn mousse and Maldon sea salt. Steak is recommended for two people.*

Sola Dover **100 g** za / for **52 PLN**

Sola Dover jest przygotowywana w piecu opalonym węglem drzewnym, podawana z selekcją sałat i ziemniakiem w popiele. Ryba jest polecana dla 2 osób.

*Sola Dover is prepared in wood oven grill, accompanied by a salad composition and potato in ash. Fish is recommended for two people.*

Kawior Antonius **30g** za / for **420 PLN**  
*Antonius Caviar*

Kawior z Jesiotra syberyjskiego podawany z blinami, śmietana, szalotką i ogórkiem

*Siberian Sturgeon caviar served with "bliny" pancakes, sour cream, shallot, and cucumber*

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Okoń, kapusta, sos z czarnego pieprzu **98 PLN**  
*Seabass, cabbage, black pepper sauce*

Kluseczki ziemniaczane z serem Bursztyn, esencją warzywną i kwaśną śmietaną **58 PLN**  
*Potato dumplings with Polish cheese Bursztyn, vegetables essence and sour cream*

Sezonowana polędwica wołowa, sos z czerwonego wina, karmelizowana cebula **126 PLN**  
*Dry-aged beef tenderloin, red wine sauce, caramelized onion*

Pierogi z pieczonym ziemniakiem, solonym twarogiem, sos cebulowy, kawior **68 PLN**  
*Dumplings with baked potato, salted curd cheese, onion sauce, and caviar*

Pierś kaczki, purée z pietruszki z dodatkiem wanilii, sos pomarańczowy **94 PLN**  
*Duck breast, parsley root purée with addition of vanilla, orange sauce*

### DESERY / DESSERTS

Sernik świąteczny **42 PLN**  
*Christmas cheesecake*

Piernik z kremem orzechowym i konfiturą malinowo-różaną **42 PLN**  
*Gingerbread with nut mousse, rose and raspberries preserve*

Selekcja polskich serów, domowa konfitura **82 PLN**  
*Selection of Polish cheeses, homemade jam*