



Menu Degustacyjne

TASTING MENU

Menu degustacyjne 5 daniowe <i>Five courses menu</i>	340 PLN za osobę <i>per person</i>
Selekcja 5 win / 5 polskich win <i>5 wines tasting / 5 Polish wines tasting</i>	320/ 350 PLN za osobę <i>per person</i>
Menu degustacyjne 7 daniowe <i>Seven courses menu</i>	440 PLN za osobę <i>per person</i>
Selekcja 7 win / 7 polskich win <i>7 wines tasting / 7 Polish wines tasting</i>	390/ 430 PLN 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>	58 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, majonez rozmarynowy, gorczyca, jajko przepiórcze <i>Dry-aged beef tartare, rosemary mayonnaise, mustard, quail egg yolk</i>	72 PLN
Pstrąg ojcowski macerowany w soli z piklowaną kapustą, chrzanem i karmelizowana cebula <i>Macerated in salt Pstrąg from Ojców with pickled cabbage, radish and caramelised onion</i>	66 PLN
Kremowo-wiśniowe foie gras, orzechy laskowe, konfitura z fig, karmelizowana chałka <i>Creamy-cherry foie gras, hazelnuts, fig preserve, caramelized brioche</i>	68 PLN
Kalarepa, jabłko, fermentowany pieprz, zagrodowy ser pleśniowy <i>Kohlrabi, apple, fermented pepper, polish blue cheese</i>	54 PLN

ZUPY / SOUPS

Żur z karczocha na domowym zakwasie <i>Artichoke sourdough soup</i>	36 PLN
Korzenny bulion z pierożkami z gęsiną <i>Spicy broth with goose dumplings</i>	36 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

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

Specjalność Restauracji

RESTAURANT SPECIALTY

Stek Fiorentina <i>Fiorentina Steak</i>	100 g za / for 54 PLN
--	-------------------------------------

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 <i>Antonius Caviar</i>	30g za / for 420 PLN
---	------------------------------------

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 <i>Seabass, cabbage, black pepper sauce</i>	98 PLN
--	---------------

Klusieczki ziemniaczane z serem Bursztyn, esencją warzywną i kwaśną śmietaną <i>Potato dumplings with Polish cheese Bursztyn, vegetables essence and sour cream</i>	58 PLN
--	---------------

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

Pierogi z kaszanką, dojrzewającym boczkiem, prażoną gryką i dymką <i>Dumplings with black pudding, matured bacon, roasted buckwheat and chive</i>	68 PLN
--	---------------

Pierś kaczki, purée z pietruszki z dodatkiem wanilii, sos pomarańczowy <i>Duck breast, parsley root purée with addition of vanilla, orange sauce</i>	96 PLN
---	---------------

DESERY / DESSERTS

Kremówka z pigwą <i>Cream puff with quince</i>	42 PLN
---	---------------

Mus orzechowy, biszkopt czekoladowy, borówki, lody z białego maku <i>Nut mousse, chocolate sponge cake, blueberries, white poppy seed ice cream</i>	42 PLN
--	---------------

Selekcja polskich serów, domowa konfitura <i>Selection of Polish cheeses, homemade jam</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, menu uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz lista potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u managera restauracji. Połowa naszego dania kosztuje 60% ceny.
Ceny zawierają podatek VAT.

Serwis naszych Gości nie jest doliczony do rachunku. Dla grup od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5 %. Do każdego menu degustacyjnego doliczamy serwis w wysokości 12,5 %.
Zamówienia na menu degustacyjne przyjmowane są do godziny 22.00.

Obecne menu obowiązuje od 13 stycznia 2023r.

Polecamy bony upominkowe, które można zrealizować w naszej restauracji.
O szczegóły prosimy pytać kelnera.

All our dishes are prepared according to our own unique recipes. Hot dish waiting time is 30 minutes. If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to the restaurant manager about ingredients in our dishes before you order your meal. The half portion of a dish will cost 60% of the indicated price. All prices include VAT.

A service fee is not included in the bill. For groups from 6 people we charge 12,5% service fee. For all tasting menu orders we charge 12,5 % service fee. Orders for the tasting menu are accepted until 22.00 (10.00 p.m.).

This menu is valid from January 13th, 2023.

*Gift vouchers are available at our restaurant.
Please ask your waiter for a detailed offer.*