



PRZYSTAWKI / STARTERS		
Ostryga Gillardeau <i>Gillardeau oyster</i>	*cena za 1 szt *price per piece	29 PLN
Pate grzybowe, tymianek, Madeira, ogórek <i>Mushroom pâté, thyme, Madeira, cucumber</i>		48 PLN
Salatka 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 brzoszwy, 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
Kremowa wiśnia, Pedro Ximenez, karmelizowana chałka <i>Creamy cherry, Pedro Ximenez, caramelized 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 94 PLN 74 PLN / +caviar 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 Sechlońska, sos z czerwonego wina <i>Duck breast, red cabbage, Suska Sechlońska 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

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 Jospier opalanym 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 Jospier 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
Połędwica, 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

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 obowiązują 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 1 stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%.

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.

Śniadania Breakfast



Nasze śniadanie przygotowywane są wyłącznie na bazie świeżych, lokalnych produktów. Naszym celem jest hołdowanie naturze i zmianom, które się w niej rodzą w zależności od pór roku. Używamy jaj z wolnego wybiegu. Wędliny, sery oraz ekologiczne warzywa i owoce pochodzą od lokalnych producentów, pieczywo oraz ciasta przygotowywane są w naszej restauracji w oparciu o oryginalne receptury.

Our breakfasts are made only based on fresh, local products. Our aim is to pay homage to the nature and the changes that are born in it, depending on the seasons. We use free-range eggs. The cold cuts and cheeses are organic, fruits and vegetables come from local suppliers. Bread and pastry are prepared in our restaurant based on our original recipes.



Na życzenie naszych Gości, śniadania mogą być przygotowane bez glutenu i laktozy.
We can prepare a gluten-free and lactose-free breakfast on request.

Menu

NA DOBRY START / FOR THE GOOD BEGINNING

Pasta z awokado, twarożek z rzodkiewką, szynka, żółty ser, świeże warzywa,
sałatka owocowa, domowe pieczywo, masło, domowe ciasto, konfitura
Avocado spread, cottage cheese with radish, ham, sliced cheese, fresh vegetables,
fruit salad, homemade bread, butter, homemade cake, jam

ŚNIADANIE DO WYBORU / BREAKFAST TO CHOOSE

Jajka po benedyktyńsku na domowej brioszce z pomidorami
- do wyboru: bekon lub łosoś wędzony
Eggs benedict with homemade brioche and tomatoes
- choose with: bacon or smoked salmon

Omlet / jajecznica z dodatkami do wyboru: szynka / pieczarki / szpinak
/ ser Bursztyn / łosoś wędzony
Omelette / scrambled eggs with optional add-ins: ham / mushrooms
/ spinach / Bursztyn cheese / smoked salmon

Kielbaski grillowane podane z jajkiem sadzonym i musztardą
Grilled sausages served with fried egg and mustard

Bezglutenowe pancake, owoce, orzeszki piniowe, syrop klonowy
Gluten-free pancakes, fruits, pine nuts, maple syrup

Bezglutenowe pancake, boczek, syrop klonowy, opcjonalnie dodatkowo 2 jajka sadzone
Gluten-free pancakes, bacon, maple syrup optional addition of 2 fried eggs

Owsianka, mleko, jabłko, rodzynki, gorzka czekolada
Oatmeal, milk, apple, raisins, dark chocolate

Domowa granola z orzechami, jogurt naturalny, sezonowe owoce
Homemade granola with nuts, natural yoghurt, seasonal fruits

Napoje

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso
Podwójne espresso / Double espresso
Americano
Flat White
Cappuccino
Latte
Herbaty i napary Newby / Newby tea & infusions

SOKI OWOCOWE / JUICES

Świeżo wyciskane soki: grejpfrut, pomarańcza, mix /
Freshly squeezed juices: grapefruit, orange, mix

Soki tłoczone: zapytaj obsługę o dostępne smaki /
Pressed juices: ask the staff about available flavors

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Follador Treviso Prosecco Extra Dry DOC 120 ml
Mimoza (Follador Treviso Prosecco Extra Dry DOC + sok pomarańczowy świeżo wyciskany) /
Mimosa (Follador Treviso Prosecco Extra Dry DOC + freshly squeezed orange juice)

Napoje do wyboru wliczone w cenę śniadania.
Drinks of your choice included in the price of breakfast.