



Menu Degustacyjne

TASTING MENU

Pięciodaniowe menu degustacyjne <i>Five courses tasting menu</i>	270 PLN / OSOBA PERSON
Selekcja pięciu win <i>Five wines pairing</i>	195 PLN / OSOBA PERSON
Siedmiodaniowe menu degustacyjne <i>Seven courses tasting menu</i>	340 PLN / OSOBA PERSON
Selekcja siedmiu win <i>Seven wines pairing</i>	270 PLN / OSOBA PERSON

PRZYSTAWKI / STARTERS

Mus z oscypka, konfitura z brzosznicy, olej rzepakowy <i>Polish cheese ,Oscypek' mousse, lingonberry preserve, canola oil</i>	42 PLN
Liście sałat z plastrami wędzonego kurczaka zagrodowego, suszone pomidory, sos winegret z wędzoną śliwką <i>Lettuce leaves, slices of smoked farm chicken, dried tomatoes, smoked plum vinaigrette</i>	48 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, majonez rozmarynowy, gorczyca, jajko przepiórcze <i>Beef tartare, rosemary mayonnaise, mustard, quail egg yolk</i>	56 PLN
Kremowo-wiśniowe foie gras, orzechy laskowe, konfitura z fig, karmelizowana chałka <i>Creamy-cherry foie gras, hazelnuts, fig preserve, caramelized brioche</i>	58 PLN
Pstrąg Ojcowski macerowany w soli, piklowana kapusta, chrzan, karmelizowana cebula <i>Macerated in salt Polish trout from Ojców, pickled cabbage, horseradish, caramelized onion</i>	48 PLN

ZUPY / SOUPS

Korzenny bulion, pierożki z gęsina <i>Spicy broth, goose dumplings</i>	27 PLN
Żur z karczocha na domowym zakwasie <i>Artichoke sourdough soup</i>	27 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Ziemniak pieczony w popiele <i>Potato in ash</i>	16 PLN
Buraki na ciepło, kminek <i>Beetroots, caraway seeds</i>	16 PLN
Liście sałat, ser ,Bursztyn', sos winegret <i>Salad leaves, Polish cheese ,Bursztyn', vinaigrette</i>	16 PLN

Specjalność Restauracji

RESTAURANT SPECIALTY

Stek Fiorentina / Fiorentina Steak	100 G ZA / FOR 49 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.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pierś kaczki, purée z pietruszki, wanilia, dynia <i>Duck breast, parsley root purée, vanilla, pumpkin</i>	74 PLN
Pierogi z kaszanką, dojrzewający boczek, prażona gryka, dymka <i>Dumplings with black pudding, matured bacon, roasted buckwheat, spring onion</i>	49 PLN
Sezonowana polędwica wołowa, knedle ze śliwką, sos z czerwonego wina <i>Dry-aged beef tenderloin, plum dumplings, red wine sauce</i>	98 PLN
Jesiotr, purée z kapusty, sos rakowy <i>Sturgeon, cabbage purée, crayfish sauce</i>	89 PLN
Kluseczki ziemniaczane, ser ,Bursztyn', esencja warzywna, kwaśna śmietana <i>Potato dumplings, Polish cheese ,Bursztyn', vegetables essence sour cream</i>	47 PLN

DESERY / DESSERTS

Śmietankowa kremówka, pomarańcze <i>Cream puff, orange</i>	35 PLN
Mus orzechowy, biszkopt czekoladowy, borówki, lody z białego maku <i>Walnut mousse, chocolate sponge cake, blueberries, white poppy seed ice cream</i>	35 PLN
Selekcja polskich serów, domowa konfitura, pieczywo <i>Polish cheeses selection, homemade preserve, bread</i>	66 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 menagera restauracji. Połowa naszego dania kosztuje 60% ceny. Ceny zawierają podatek VAT.

Serwis naszych Gości nie jest doliczany do rachunku. Powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%. Zamówienia na menu degustacyjne przyjmowane jest do godziny 22.00.

Obecne menu obowiązuje od 1 listopada 2021

*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 over 6 people we charge 10% service fee. Orders for the tasting menu are accepted until 22.00 (10.00 p.m.).

This menu is valid from November 1st, 2021.

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