



Menu Degustacyjne

TASTING MENU

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

PRZYSTAWKI / STARTERS

Duszona botwinka, pesto pietruszkowe, chrupiąca czarnuszka <i>Stewed beetroot, parsley pesto, crispy black cumin seed</i>	41 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej z majonezem rozmarynowym, gorczycą i jajkiem przepiórczym <i>Beef tartare with rosemary mayonnaise, mustard and quail egg yolk</i>	52 PLN
Kremowo-wiśniowa foie gras z orzechami laskowymi, konfitura z fig podana z karmelizowaną chałką <i>Creamy-cherry foie gras with hazelnut and fig preserve</i>	56 PLN
Pstrąg Ojcowski macerowany w soli z piklowaną kapustą, chrzanem i karmelizowaną cebulą <i>Macerated in salt Pstrąg from Ojców with pickled cabbage, radish and caramelised onion</i>	48 PLN
Selekcja sałat z kozim serem, kompresowanym burakiem, prażonymi pestkami dyni i świeżą maliną <i>Salad with goat cheese, compressed beetroot, roasted pumpkin seeds and raspberry</i>	39 PLN

ZUPY / SOUPS

Chłodnik z buraków <i>Cold beetroot soup</i>	25 PLN
Żur z karczocha na domowym zakwasie <i>Artichoke sourdough soup</i>	25 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Ziemniak pieczony w popiele <i>Potato in ash</i>	16 PLN
Fasolka szparagowa z masłem orzechowym <i>Green beans with peanut butter</i>	16 PLN
Selekcja sałat, pomidory truskawkowe, sos winegret <i>Salad with strawberry tomatoes and vinaigrette</i>	16 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pierś kaczki z kalafiozem, sosem aromatyzowanym czarnym bzem i paloną czekoladą <i>Duck breast with cauliflower, elderberry sauce and roasted chocolate</i>	72 PLN
Kluseczki ziemniaczane z serem Bursztyn, esencją warzywną i kwaśną śmietaną <i>Potato dumplings with Polish cheese Bursztyn, vegetables essence and sour cream</i>	45 PLN
Pierogi z kaszanką, dojrzewającym boczkiem, prażoną gryką i dymką <i>Dumplings with black pudding, matured bacon, roasted buckwheat and chive</i>	49 PLN
Sezonowana polędwica wołowa z topinamburem i sosem z czerwonego wina <i>Dry-aged beef tenderloin with Jerusalem artichoke with red wine sauce</i>	98 PLN
Wędzony halibut z młodą kapustą, maślanką i koprem <i>Smoked halibut with cabbage, buttermilk and dill</i>	79 PLN
Bajgiel z plastrami pieczonego mostku wołowego, piklowanym ogórkiem i pikantną konfiturą z pomidorów <i>Bagel with sliced beef brisket, pickled cucumber and spicy tomato jam</i>	46 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 wędzoną solą. Stek jest polecany dla dwóch osób.

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

DESERY / DESSERTS

Beza z kremem jogurtowym, truskawkami i rabarborem <i>Meringue with yoghurt cream, strawberries and rhubarb</i>	33 PLN
Krem z orzechów laskowych, karmel, biszkopt czekoladowy <i>Hazelnut cream, caramel, chocolate sponge cake</i>	34 PLN
Selekcja polskich serów zagrodowych, domowe konfitury, pieczywo <i>Selection of Polish cheeses, homemade preserves, bread</i>	59 PLN



Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne, niepowtarzalne receptury.
All our dishes are prepared according to our own unique recipes.

Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut.
Hot dish waiting time is 30 minutes.

Menu z gramaturami, menu uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz lista potraw, które mogą zawierać składniki alergenne, znajdują się u managera restauracji.
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.

Półowa naszego dania kosztuje 60% ceny.
The half portion of a dish will cost 60% of the indicate price.

Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od 15 maja 2021
All prices include VAT. This menu is valid from May 15, 2021.

Serwis naszych Gości nie jest doliczany do rachunku.
A service charge is not included in the bill.

Powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.
For groups over 6 people we charge 10% service.

Polecamy bony upominkowe, które można zrealizować w naszej restauracji. O szczegóły prosimy pytać kelnera.
Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.