



## **PRZYSTAWKI / APPETIZERS**

Trzy odstony buraka z białą czekoladą i kozim serem

Three variations of beetroot with white chocolate and goat cheese

32 PLN

Pstrąg z Ojcowa z pieczonym jabłkiem

Trout from Ojców with baked apple

39 PLN

Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej

Dry-aged sirloin tartar

44 PLN

Kremowo-wiśniowa foie gras z orzechem laskowym i konfiturą z fig

Creamy – cherry foie gras with hazelnut and fig preserve

52 PLN

Kompozycja sałat z Burratą, cykorią, podplomykiem oraz anchois

Lettuce varieties with Burrata cheese, chicory, flatbread "Podplomyk" and anchovies

38 PLN

Kwiat kalarepy z serem pleśniowym i orzechami włoskimi

Kohlrabi flower with blue cheese and walnuts

36 PLN

## **ZUPY / SOUPS**

Bulion z domowymi pierożkami z pieczoną kaczką i czarnym czosnkiem

Broth with homemade dumplings with roasted duck and black garlic

26 PLN

Krem z pieczonego ziemniaka z oliwą chrzanową oraz domowym wędzonym twarogiem

Roasted potato cream soup with horseradish olive and homemade smoked cottage cheese

22 PLN



## **DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES**

Domowe pierogi z duszonym karczkiem z dzika

Homemade dumplings with braised wild boar neck

52 PLN

Risotto z kremową kaszanką, wiejskim jajkiem, jadalnym złotem

Risotto with creamy black pudding, free range egg, edible gold leaf

46 PLN

Selekcyonowana jagnięcina, fasola Jaś z doliny Dunajca, esencja z jałowca

Local lamb, flageolet beans from the Dunajec River Valley, juniper essence

76 PLN

Polska kaczka sous-vide z sosem pomarańczowym

Sous-vide Polish duck with orange sauce

62 PLN

Biały kulbak z wędzoną śmietaną, siemieniem lnianym oraz młodą kapustą

Atlantic halibut with smoked sour cream, linseed and spring cabbage

68 PLN

Klusieczki ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim, warzywny demi-glace, bundz

Potato noodles with ramson, vegetable demi – glace, sheep milk cheese "bundz"

44 PLN



## **SEZONOWANE MIĘSO WOŁOWE / DRY-AGED BEEF**

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej, aromatyczne grzyby, sos Bordelaise ( 200g)

Dry – aged beef tenderloin steak, aromatic mushrooms, Bordelaise sauce ( 200g)

8g PLN

Fiorentina stek

\*Bistecca alla fiorentina podawana jest krwista z kompozycją sałat oraz kaszą kukurydzianą

Fiorentina steak

\*Bistecca alla Fiorentina is served as rare with the lettuce varieties and hominy grits

45 PLN / 100g

## **DODATKI / SIDES**

Młode listki sałat z dresingiem jabłkowym oraz truskawkowymi pomidorami

Baby lettuce leaves with apple dressing and strawberry tomatoes

12 PLN

Ziemniak w popiele

Ash-baked potatoes

14 PLN

Szpinak z czosnkiem

Spinach with garlic

14 PLN



## DESERY / DESSERTS

Karmelowe jabłko z lodami kardamonowymi

Caramel apple with cardamom ice cream

36 PLN

Płonąca czekolada z lodami z suską sechlońską i imbirowymi lodami

Burning chocolate with regional "suska sechlońska" and ginger ice creams

36 PLN

Kremówka z orzechem laskowym oraz lodami z maślanki

Hazelnut cream puff with buttermilk ice cream

28 PLN

Selekcja lokalnych polskich serów, domowa konfitura

Selection of local Polish cheeses, homemade confiture

57 PLN

## MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU

Wybór dań z aktualnej karty w formie menu degustacyjnego

Our tasting menu showcases the full repertoire of current seasonal menu

### MENU DEGUSTACYJNE

Menu 5-daniowe 220 PLN / osobę

Menu 7-daniowe 270 PLN / osobę

5 courses menu

7 courses menu

### TASTING MENU

220 PLN / person

270 PLN / person

### SELEKCJA WIN

5 win 150 PLN / osobę

7 win 210 PLN / osobę

5 wines

7 wines

### WINE PAIRING

150 PLN / person

210 PLN / person