



PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź, karmelizowana cebula, chrzanowa śmietana <i>Herring, caramelized onion, horseradish sour cream</i>	42 PLN
Kremowa foie gras, orzech laskowy, konfitura z fig, karmelizowana chałka <i>Creamy foie gras, hazelnut, fig preserve, caramelized challah</i>	54 PLN
Tatar wołowy, gorczyca, jajko przepiórcze <i>Beef tartare, mustard, quail egg</i>	48 PLN
Korzenny bulion, lane kluski <i>Spicy broth, homemade noodles</i>	24 PLN
Lekko pikantna zupa rybna, pomidory, sandacz, troć <i>Slightly spicy fish soup, tomatoes, zander, bull-trout</i>	29 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kluseczki ziemniaczane, sos cebulowy, ser Szafir, kwaśna śmietana, szczypiorek <i>Potato noodles, onion sauce, Szafir cheese, sour cream, chive</i>	42 PLN
Pierogi z kaszanką, dojrzewający boczek, prażona gryka <i>Dumplings with black pudding, matured bacon, roasted buckwheat</i>	45 PLN
Troć, czarna soczewica, kapusta włoska, sos maślany <i>Bull-trout, black lentils, Savoy cabbage, butter sauce</i>	61 PLN
Sezonowana polędwica wołowa, knedle ze śliwką, sos Porto <i>Dry-aged beef tenderloin, potato dumplings with plum, Porto sauce</i>	89 PLN

Specjalność Restauracji

RESTAURANT SPECIALTY

Stek Fiorentina	100 G ZA 46 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	100 G FOR 46 PLN
------------------	------------------

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.

DODATKI / SIDE DISHES

Ziemniak pieczony w popiele <i>Potato in ash</i>	15 PLN
Selekcja sałat <i>Set of salads</i>	14 PLN

DESERY / DESSERTS

Piernik z musem orzechowym <i>Gingerbread with peanut mousse</i>	19 PLN
Delikatny sernik z kardamonem i pigwą <i>Delicate cheesecake with cardamom and quince</i>	24 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. 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. Obecne menu obowiązuje od 9 lutego 2021. Serwis naszych Gości nie jest doliczany do rachunku. Powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%. 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 indicate price. All prices include VAT. This menu is valid from February 9, 2021. A service charge is not included in the bill. For groups over 6 people we charge 10% service. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.