

Śniadanie

BREAKFAST

Śniadania 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, cheeses are organic fruits and vegetables come from local suppliers. Bread and pastry are prepared in our restaurant based on our original recipes.

– Na dobry start / For a good start –

Regionalna szynka, polski ser, twarożek z rzodkiewką, pomidory, liście sałaty, awokado, croissant, domowe pieczywo, ciasto, owoce, konfitura

Regional cold cuts, Polish cheese, cottage cheese with radish, tomatoes, salad, avocado, croissant, bread, pie, fruits, jam

– Śniadanie do wyboru / Breakfast to choose –

Jajka po benedyktyńsku na domowej brioszce do wyboru: bekon lub łosoś wędzony

Eggs Benedict with homemade brioches to choose with: bacon or smoked salmon

Omlet /Jajecznicza z dodatkami do wyboru: szynka / podsuszany pomidor / szparagi / kozi ser

Omelette / Scrambled eggs to choose with: ham / dried tomatoes / asparagus / goat cheese

Kiełbasa rzeźnika, jajko sadzone, musztarda chrzanowa

Grilled sausage from local butcher, sunny side up egg, horseradish mustard

Pancakes z sezonowymi owocami

Pancakes with seasonal fruits

Owsianka na mleku kokosowym, siemię lniane, ananas, liofilizowana malina

Oat flakes, coconut milk, line seeds, pineapple, freeze-dried raspberries

Granola, jogurt naturalny, owoce

Granola, natural yoghurt, fresh fruits

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 Degustacyjne

TASTING MENU

Menu degustacyjne 5 daniowe <i>Five courses menu</i>	320 PLN za osobę <i>per person</i>
Selekcja 5 win / 5 polskich win <i>5 wines tasting / 5 Polish wines tasting</i>	270 / 310 PLN za osobę <i>per person</i>
Menu degustacyjne 7 daniowe <i>Seven courses menu</i>	420 PLN za osobę <i>per person</i>
Selekcja 7 win / 7 polskich win <i>7 wines tasting / 7 Polish wines tasting</i>	380 / 410 PLN za osobę <i>per person</i>

PRZYSTAWKI / STARTERS

Mus z oscypka, konfitura z brzosznicy, olej rzepakowy <i>Polish cheese "Oscypek" mousse, lingonberry preserve, canola oil</i>	56 PLN
Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, majonez rozmarynowy, gorczyca <i>Beef tartare, rosemary mayonnaise, mustard, quail egg yolk</i>	66 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>	58 PLN
Półgęsek, grzyby, prażony pęczak, kalafior <i>Smoked goose breast, mushrooms, roasted pearl barley, cauliflower</i>	62 PLN
Kremowo-wiśniowe foie gras, orzechy laskowe, konfitura z fig, karmelizowana chałka <i>Creamy-cherry foie gras, hazelnuts, fig preserve, caramelized brioche</i>	68 PLN
Kalarepa, jabłko, fermentowany pieprz, polski ser pleśniowy <i>Kohlrabi, apple, fermented pepper, Polish blue cheese</i>	48 PLN

ZUPY / SOUPS

Korzenny bulion, pierożki z gęsiną <i>Spicy broth, goose dumplings</i>	34 PLN
Żur z karczocha na domowym zakwasie <i>Artichoke sourdough soup</i>	34 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Ziemniak pieczony w popiele <i>Potato in ash</i>	19 PLN
Buraki z kminkiem <i>Beetroot with caraway seeds</i>	19 PLN
Selekcja sałat, winegret z wędzoną śliwką <i>Green salad, vinaigrette with smoked plum</i>	19 PLN

Specjalność Restauracji

RESTAURANT SPECIALTY

Stek Fiorentina <i>Fiorentina Steak</i>	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.

Sola Dover	100 g za / for 49 PLN
------------	-------------------------------------

Sola Dover jest przygotowywana w piecu opalonym węglem drzewnym, z selekcją sałat i ziemniakiem w popiele. Ryba jest polecana dla 2 osób.

Sola Dover is prepared in wood oven grill, accompanied by a salad composition and potato in ash. Fish is recommended for two people.

The Ostra Regal No 2	1 szt./1 pcs. 52 PLN
----------------------	------------------------------------

Ostryga z dressingiem z wędzoną oliwą, jabłkiem, szalotką i lekko pikantnym sosem na bazie pomidorów i ostrej papryczki (Zapytaj Obsługę o dostępność)

Oyster with smoked olive oil, apple, shallot dressing and slightly spicy sauce based on tomatoes and hot peppers (Ask our Staff for availability)

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Okoń, kapusta, sos z czarnego pieprzu <i>Seabass, cabbage, black pepper sauce</i>	98 PLN
--	---------------

Kluseczki ziemniaczane z serem Bursztyn, esencją warzywną i kwaśną śmietaną <i>Potato dumplings with Polish cheese Bursztyn, vegetables essence and sour cream</i>	54 PLN
---	---------------

Sezonowana polędwica wołowa, sos z czerwonego wina, słodka cebula <i>Dry-aged beef tenderloin, red wine sauce, sweet onion</i>	122 PLN
---	----------------

Pierogi z kaszanką, dojrzewający boczek, prażona gryka, dymka <i>Dumplings with black pudding, matured bacon, roasted buckwheat, spring onion</i>	56 PLN
--	---------------

Pierś kaczki, purée z pietruszki z dodatkiem wanilii, sos pomarańczowy <i>Duck breast, parsley root purée with addition of vanilla, orange sauce</i>	88 PLN
---	---------------

DESERY / DESSERTS

Kremówka z kremem waniliowym, pigwą i pyłkiem pszczelim <i>Cream puff with vanilla cream, quince and bee pollen</i>	42 PLN
--	---------------

Mus orzechowy, biszkopt czekoladowy, borówki, lody z białego maku <i>Nut mousse, chocolate sponge cake, blueberries, white poppy seeds ice cream</i>	42 PLN
---	---------------

Selekcja polskich serów, domowa konfitura, pieczywo <i>Selection of Polish cheeses, homemade jam, bread</i>	82 PLN
--	---------------