

Przystawki

Starters

Tatar z tuńczyka (90g) / szalotka / szczypior / majonez cytrynowy / krakers z krewetki <i>Tuna tartare / shallots / chives / lemon mayo / shrimps crackers</i>	89pln
Smażony śledź (150g) / miso / relish z ogórka / jabłko / gorczyca / mix ziół <i>Fried herring / miso / cucumber relish / apple / mustard / mixed herbs</i>	48pln
Krewetki tygrysie Gambas (2szt)/ sos gremolata / bagietka <i>Black Tiger Gambas Prawns / gremolata sauce / baguette</i>	79pln
Gołąbek rybny (300g) / ziemniak / cukinia / sos veloute / kawior z pstrąga <i>Stuffed cabbage with fish/ potatoes / zucchini / veloute sauce / trout caviar</i>	62pln
Metka z kaczki (90g)/ kapusta czerwona / musztarda / żurawina / demi glace <i>Duck meetwurst / red cabbage / mustard / cranberry / demi glace</i>	62pln
Pierozki z grzybami (4szt)/ orzech laskowy / vege demi glace <i>Mushrooms dumplings / hazelnut / vege demi glace</i>	48pln

Zupy

Soups

Ogórkowa / żeberka / confitowane ziemniaki / ogórek kiszony / marchew / jogurt <i>Cucumber soup / ribs / confit potatoes / pickled cucumber / carrot / yogurt</i>	42pln
Zupa serowa / ziemniak / ser Gruyere / chrust ziemniaczany <i>Cheese soup / potato / Gruyere cheese / potato crisps</i>	45pln
Żurek rybny / terrina z ryb / warzywa / kawior z pstrąga <i>Polish sour fish soup / fish terrine / vegetables / trout caviar</i>	44pln

Dania główne

Main courses

Filet z halibuta białego (150g) / fregola / sos mousseline / kawior z pstrąga <i>White halibut fillet / fregola / mousseline sauce / trout caviar</i>	149pln
Stek z tuńczyka (200g) / puree z groszku / ogórek / wakame / espuma z ryb <i>Tuna steak / pea puree / cucumber / wakame / fish espuma</i>	139pln
Pierś z żeńskiej kaczki (150g) / krokiet ziemniaczany / puree orzechowe / radicchio <i>Female duck breast / potato croquette / nut puree / radicchio</i>	104pln
Biodro jagnięce (160g) / assiette z topinamburu / kawa zbożowa / orzech ziemny <i>Lamb rump / Jerusalem artichoke assiette / cereal coffee / peanut</i>	97pln
Golonka (300g) / palona kapusta / szara reneta / chrzan /demi glace <i>Pork knuckle / roasted cabbage / grey renet apples / horseradish / demi glace</i>	82pln
Polędwica wołowa (200g) / sernik z ziemniaka / cebula / sos z foie gras <i>Beef tenderloin / potatoes cheesecake / onion / foie gras sauce</i>	145pln
Gnocchi (180g)/ trufla / kozi ser / śmietana / szpinak <i>Gnocchi / truffle / goats cheese / cream / spinach</i>	69pln
Seler (200g) / miso / jabłko / kalarepa / maślanka <i>Celery / miso / apple / turnip cabbage / buttermilk</i>	52pln

Desery

Desserts

Kogiel mogiel / owoce leśne <i>Kogiel mogiel – zabaione / forest fruits</i>	32pln
Brioche / powidła śliwkowe / lody z palonego masła <i>Brioche / plum jam / burnt butter ice cream</i>	32pln
Ganache cyjnamonowy / jabłko / karmel / lody z maślanki <i>Cinnamon Ganache / Apple / Caramel / Buttermilk Ice Cream</i>	32pln

Menu dla dzieci

Children's Menu

Krem z pomidorów / kluski <i>Tomato cream soup / dumplings</i>	21pln
Rosół z kury / makaron <i>Chicken broth / pasta</i>	21pln
Burger z kurczakiem (120g) / frytki <i>Chicken burger / French fries</i>	29pln
Polędwica z dorsza(120g)/ frytki / gotowana marchewka <i>Loin of cod / fries / carrots</i>	32pln
Pierś z kurczaka (120g)/ puree z ziemniaka / gotowane warzywa <i>Chicken breast / mashed potatoes / cooked vegetables</i>	29pln
Makaron / sos pomidorowy <i>Pasta / tomato sauce</i>	22pln
Makaron / emulsja maślana <i>Pasta / butter emulsion</i>	22pln
Kogiel mogiel / owoce leśne <i>Kogiel mogiel – zabaione / forest fruits</i>	24pln
Lody waniliowe / kruche ciastko / sos owocowy <i>Van illa ice cream / shortbread cookie / fruits sauce</i>	24pln

Menu degustacyjne 3 daniowe

199pln

Tasting menu 3 sets

Amuse bouche

Pierwszy epizod / *First episode*

Pierozki z grzybami (3szt) / orzech laskowy / vege demi glace

Mushrooms dumplings / hazelnut / vege demi glace

Intermezzo

Drugi epizod / *second episode*

Stek z tuńczyka (100g) / puree z groszku / ogórek / wakame / espuma z ryb

Tuna steak / pea puree / cucumber / wakame / fish espuma

Pre-dessert

Trzeci epizod / *third episode*

Brioche / powidła śliwkowe / lody z palonego masła

Brioche / plum jam / burnt butter ice cream

Menu degustacyjne 5 daniowe

289pln

Tasting menu 3 sets

Amuse bouche

Pierwszy epizod / *First episode*

Metka z kaczki (60g) / kapusta czerwona / musztarda / żurawina / demi glace

Duck meetwurst / red cabbage / mustard / cranberry / demi glace

Drugi epizod / *second episode*

Ogórkowa / żeberka / confitowane ziemniaki / ogórek kiszony / marchew / jogurt

Cucumber soup / ribs / confit potatoes / pickled cucumber / carrot / yogurt

Trzeci epizod / *third episode*

Stek z tuńczyka (100g) / puree z groszku / ogórek / wakame / espuma z ryb

Tuna steak / pea puree / cucumber / wakame / fish espuma

Intermezzo

Czwarty epizod / *fourth episode*

Biodro jagnięce (80g) / assiette z topinamburu / kawa zbożowa / orzech ziemny

Lamb rump / Jerusalem artichoke assiette / cereal coffee / peanut

Pre-dessert

Piąty epizod / *fifth episode*

Ganache cytrynowy / jabłko / karmel / lody z maślanki

Cinnamon ganache / apple / caramel / buttermilk ice cream

Menu Bar

Bar Menu

Krem z pieczonych pomidorów / kwaśna śmietana / pesto <i>Roasted tomatoes cream soup / sour cream / pesto</i>	32pln
Rosół z kury / makaron / marchewka / pietruszka <i>Chicken broth / pasta / carrots / parsley</i>	35pln
Tatar z polędwicy wołowej (90g) / pikle / suszone żółtko / majonez truflowy <i>Fillet of beef tartare / pickles / dry egg yolk / truffle mayo</i>	82pln
Salata cezar / sos cezar / anchois / grzanka / ser Pecorino <i>Cesar Salad / Cesar sauce / anchois / toast / Pecorino cheese</i>	49pln
Salata cezar / pierś z kurczaka(120g) / sos cezar / anchois / grzanka / ser Pecorino <i>Cesar Salad / chicken breast / Cesar sauce / anchois / toast / Pecorino cheese</i>	56pln
Salata cezar / krewetki Gambas (2szt) / sos cezar / anchois / grzanka / ser Pecorino <i>Cesar Salad / Black Tiger prawns / Cesar sauce / anchois / toast / Pecorino cheese</i>	89pln
Talerz przekąsek (200g) / selekcja serów i wędlin / oliwki / suszone pomidory / oliwa <i>Platter of cheese and cold meats / olives / sun dried tomatoes / olive oil</i>	85pln
Fish&Chips / dorsz (200g) / frytki / cytryna / sos tatarski <i>Fish& chips/ cod / chips / lemon / thartare sauce</i>	82pln
Stek dnia (200g) / grillowane warzywa / puree ziemniaczane / demi glace <i>Beef Steak of the day / grilled vegetables / potatoes puree / demi glace sauce</i>	145pln
Burger z wołowiny Angus(170g) / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / sos <i>Angus beef burger / lettuce / tomatoes / pickled cucumber / sauce</i>	59pln
Makaron aglio olio / ser Pecorino <i>Aglio olio pasta / Pecorino cheese</i>	46pln
Makaron aglio olio / krewetki Gambas (2szt) / ser Pecorino <i>Aglio olio pasta / prawns / Pecorino cheese</i>	79pln
Frytki (250g) <i>Chips</i>	15pln
Frytki (250g)/ ser Pecorino / szczypiorek <i>Chips / Pecorino cheese / chives</i>	19pln
Frytki z batatów (250g) <i>Sweet potatoes chips</i>	19pln