



Przystawki / Starters

Tatar wołowy / ogórek kiszony / grzyby marynowane / cebula / żółtko

Beef tartare / pickled cucumber / marinated mushrooms / onion / egg yolk

56 PLN

Tatar z łososia / grejpfrut / cebula czerwona / chilli / oliwa ziołowa / prażony czarny sezam

Salmon tartare / grapefruit / red onion / chilli / herb oil / toasted black sesame

48 PLN

Sałatka Cezar / sałata rzymska / kurczak / pomidorki cherry / jajko / bursztyn / grzanki / domowy sos

Caesar salad / romaine lettuce / chicken / cherry tomatoes / egg / "Bursztyn" cheese (long-aged cheese) / croutons / homemade dressing

40 PLN

Mix sałat / smażony ser owczy / granat / cebula czerwona / ogórek / vinaigrette ziołowy

Mixed greens / fried sheep's cheese / pomegranate / red onion / cucumber / herb vinaigrette

38 PLN

Hummus / grillowane ogórki / piklowana cebula / oliwa ziołowa / prażona cieciora / tahini toffi / chałka

Hummus / grilled cucumbers / pickled onion / herb oil / roasted chickpeas / tahini toffee / challah bread

33 PLN

Zupy / Soups

Rosół / marchew / pietruszka / makaron

Chicken soup / carrot / parsley / noodles

25 PLN

Krem ze szczawiu / konfitowany łosoś / żółtko

Sorrel cream soup / salmon confit / egg yolk

26 PLN

Zupa z młodego ziemniaka / crème fraiche koperkowy / oliwa ziołowa

New potato soup / dill crème fraîche / herb oil

23 PLN

Dania Główne / Main Courses

Kurczak kukurydziany / młody ziemniak / konfitowana cebula, wędzony indyk i gorczyca / creme fraiche / sos demi glace / koper

Corn-fed chicken / new potato / onion confit with smoked turkey and mustard seeds / crème fraîche / demi-glace sauce / dill

54 PLN

Pierś z kaczki / rabarbar / ogórek / młody ziemniak / sos demi glace / oliwa ziołowa

Duck breast / rhubarb / cucumber / new potato / demi-glace sauce / herb oil

68 PLN

Sznicel cielęcy / młody ziemniak / kapusta zasmażana / koperek / gorczyca / jajko

Veal schnitzel / new potato / braised cabbage / dill / mustard seeds / egg

74 PLN

Burger wołowy / domowy BBQ / ogórek kiszony / pomidor / cheddar / sałata lodowa / frytki

Beef burger / homemade BBQ sauce / pickled cucumber / tomato / cheddar / iceberg lettuce / fries

58 PLN

**Kreplachy (pierogi) z kaczki / sos demi glace z żurawiną / szparagi / oliwa ziołowa /
karmelizowany migdał**

Duck kreplach (dumplings) / cranberry demi-glace / asparagus / herb oil / caramelized almond

49 PLN

Sandacz / panierowany brokuł / szparagi / młoda marchew / arancini z groszkiem / split sos

Zander / breaded broccoli / asparagus / baby carrot / pea arancini / split sauce

68 PLN

Makaron primavera / szparagi / groszek / cukinia / czosnek / śmietanka / szpinak

Pasta primavera / asparagus / peas / zucchini / garlic / cream / spinach

46 PLN

Młode warzywa ogrodowe / jabłko / miód gryczany / ser owczy

Spring garden vegetables / apple / buckwheat honey / sheep's cheese

44 PLN

Deser / Desserts

Pascha / crumble / owoce sezonowe / mięta

Pascha (traditional cheesecake) / crumble / seasonal fruit / mint

28 PLN

Rabarbar / crumble / lody gryczane

Rarburb / crumble / buckwheat ice cream

28 PLN

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES