

PRZEKĄSKI / APPETIZERS

| | |
|---|----------------------|
| Śledź bałtycki matijas / ziemniaki / czerwona cebula / musztarda francuska / jogurt naturalny <i>Baltic herring</i> matijas / potatoes / red onion / french mustard / natural yogurt | 44,- |
| Sałata Cezarska sałata organiczna / sos cezar / ser Pecorino / grzanka truflowa / jajo przepiórcze - z kurczakiem - z krewetkami <i>Caesar lettuce</i> organic lettuce / Caesar sauce / Pecorino cheese / truffle toast / quail egg - with chicken - with shrimps | 36,- 46,- 59,- |
| Tatar wołowy wołowina polska Pniewy 120 g / własne pikle / lubczyk / sos grzybowy / tarty chrzan / żółtko jajka <i>Beef tartare</i> Polish beef Pniewy 120 g / own pickles / lovage / mushroom sauce / grated horseradish / egg yolk | 69,- |

ZUPY / SOUPS

| | |
|--|------|
| Toskańska zupa pomidorowa kozi ser/ oliwa szczypiorkowa <i>Tuscan tomato soup</i> goat cheese/chives olive oil | 32,- |
| Flaki cielęce <i>Veal tripe</i> | 34,- |
| Rosół z kołdunami kołduny litewskie / wołowina / kurczak / warzywa <i>Broth with dumplings</i> Lithuanian dumplings / beef / chicken / vegetables | 31,- |
| Żurek staropolski żur / wiejska wędzonka / jajko poche / natka pietruszki / warzywa <i>Old Polish Żurek</i> sour rye soup / country smoked meat / poached egg / parsley / vegetables | 31,- |

RYBY / FISH

| | |
|--|------|
| Sandacz sandacz / puree ziemniaczane / groszek cukrowy / sos veloute | 84,- |
| Zander zander / mashed potatoes / sugar snap peas / veloute sauce | |
| Łosoś szyjki rakowe / risotto / sos cytrynowy / algi morskie | 78,- |
| Salmon crayfish necks / risotto / lemon sauce / sea algae | |

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

| | |
|--|------|
| Papardelle z kurczakiem szpinak baby / wino / masło / pomidory suszone | 63,- |
| Papardelle with chicken spinach baby / wine / butter / dried tomatoes | |
| Schabowy z kością kapusta smażona z koperem / ziemniaki francuskie | 69,- |
| Pork chop with bone fried cabbage with dill / French potatoes | |
| Risotto z grzybami leśnymi borowik / podgrzybek / tiul serowy / oliwa truflowa / ryż | 64,- |
| Risotto with wild mushrooms boletus / bolete / cheese tulle / truffle oil / rice | |
| Ravioli z ricottą szpinak / emulsja maślana / szpinak baby / pieprz | 62,- |
| Ravioli with ricotta spinach / butter emulsion / baby spinach / pepper | |
| Półwka kaczuki buraki zasmażane / gratin ziemniaczane / sos żurawinowy | 74,- |
| Half a duck fried beetroot / potato gratin / cranberry sauce | |
| Kurczak kukurydziany puree truflowe / smażone warzywa / sos pommery | 62,- |
| Corn chicken truffle puree / fried vegetables / pommery sauce | |

Polędwica wołowa PODAWANA NA GORĄCYM KAMIENIU 134,-
marchew baby / warzywa grillowane / trzy rodzaje sosów / ziemniaki opiekane
Beef tenderloin SERVED ON HOT STONE
baby carrots / grilled vegetables / three types of sauces / roasted potatoes

DESERY / DESSERTS

Kremowy sernik 46,-
biała czekolada / sos malinowy / owoce
Creamy cheesecake
white chocolate / raspberry sauce / fruit

Fondant czekoladowy 44,-
owoce sezonowe / lody waniliowe
Chocolate fondant
seasonal fruit / vanilla ice cream

- **Przed złożeniem zamówienia prosimy o poinformowanie obsługi o ewentualnych alergiach pokarmowych.** Before placing an order, please inform the staff about any food allergies.
- **Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalny serwis do stołów powyżej 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.** Taking care of your comfort and professional service, we add 10% waiter service for tables of more than 5 people.
- **Wszystkie z naszych dań są przygotowane z produktów od sprawdzonych i zaufanych dostawców, do naszych dań nie używamy żadnych wspomagaczy ani ulepszaczy smakowych.** All of our dishes are prepared from products from proven and trusted suppliers, we do not use any additives or flavor enhancers in our dishes.

Życzę smacznego!
Łukasz Mroziński
SzeF Kuchni
Enjoy your meal!
Łukasz Mrozinski
Chef