



RESTAURACJA

13⁰⁰ – 22⁰⁰

„Nie ma bardziej szczerej miłości niż miłość do jedzenia”

"There is no sincerer love than the love of food"

George Bernard Shaw

ZUPY SOUPS

**Krem z czerwonej cebuli z dodatkiem wina, serem Comte, domowym
podpłomykiem oraz cebulą faszerowaną duxelle grzybowym**

35 PLN

*Creamy onion soup flavoured with red wine, Comte cheese, homemade flatbread and
onion stuffed mushrooms duxelle*

**Rybna aromatyzowana ziołami z krewetkami, warzywami oraz kwaśną śmietaną
i koperkiem**

37 PLN

Fish soup with shrimps, sour cream and dill

**Potage z soczewicy i pieczonej czerwonej papryki z dodatkiem mięsa z ogonów
wołowych i palonych ziemniaków**

37 PLN

Lentil potage with red bell pepper, oxtail and roast potatoes

PRZYSTAWKI / SALATY

APPETIZERS AND SALADS

- Tatar wołowy z marynowanymi grzybami „kozia broda”, szalotką, majonezem lubczykowym i chipsami z cebuli** **55 PLN**
Beef tartare with pickled mushrooms, shallot, lovage mayo and onion chips
- Śledź holenderski z topinamburem, ikrą z łososia, oliwą koperkową, czerwoną cebulą i maślanką** **47 PLN**
Soused herring with Jerusalem artichoke, salmon roe, dill oil, red onion and buttermilk
- Kaszubski kozi ser zapiekany na domowej focaccii z tymiankiem, podany z marynowanym burakiem, endywią z dresingiem limonkowym oraz karmelizowanymi orzechami laskowymi** **47 PLN**
Kashebian goat cheese fried with homemade focaccia, served with beetroot, endive salad with lime dressing and caramelized hazelnuts
- Salata rzymska z sosem anchois, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, fasolką szparagową i suszonym żółtkiem podawana z grillowanymi krewetkami lub kurczakiem** **65 PLN**
Romaine lettuce with anchovy sauce, cherry tomatoes, olives, green beans and dried egg yolk served with grilled chicken breast or shrimps
- Crudite – hummus paprykowy z komosą ryżową aromatyzowaną oliwą cytrynową, awokado, świeżymi warzywami, bakłażanem marynowanym w sosie teriyaki i solą sezamową gomasio** **57 PLN**
Crudite – bell pepper hummus with quinoa flavoured of lemon olive oil, fresh vegetables, eggplant marinated with teriyaki sauce and gomasio salt
- Deska śródziemnomorskich specjałów: wędliny i sery długodojrzewające, oliwki, focaccia** **95 PLN**
Mediterranean specialties: cold cuts and aging cheeses, olives, focaccia

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej w sosie a 'la Diane, podawany z ziemniakami fondant, zielonymi szparagami oraz mieszanymi sałatami **115 PLN**
Beef tenderloin steak with Diane sauce, fondant potatoes, asparagus and mix salad

Supreme z kurczaka kukurydzianego z puree z marchewki, karmelizowaną szalotką, chipsem z pancetty, mini krokietem z kaszy gryczanej i pieczarek oraz sosem demi glace **73 PLN**
Corn Chicken Supreme with carrot puree, caramelized shallot, pancetta chips, mini croquet of buckwheat groats and mushrooms, demi glace sauce

Schabowy z kością, z puree z pieczonej kapusty, ziemniaki z kaparami i szczypiorkiem oraz espumą z bulionu drobiowego **77 PLN**
Bone in pork chop, fried cabbage puree, potatoes with capers and chives, espuma of broth

Burger wołowy z sosem chipotle, z piklowanymi warzywami, chrupiącą sałatą, grillowanym boczkiem i frytkami **65 PLN**
Beef burger with pickles vegetables, crispy lettuce, grilled bacon, french fries and chipotle sauce

Pieczony halibut z sosem z palonego masła, komosą ryżową z kaparami, sałatą radicchio i ogórkiem marynowanym w miodzie i curry **87 PLN**
Halibut with beurre noisette sauce, quinoa with capers, radicchio lettuce and cucumber pickled with honey and curry

Filet z pstrągą łososiowego z makaronem fregola, jarmużem, dzikim brokułem, sosem porowym i chipsami z pietruszki **77 PLN**
Filet of salmon trout with fregola pasta, kale, broccolini, leek sauce and parsley root chips

Makaron linguine naszego wyrobu z truflami, serem Grana Padano i emulsją maślaną z oliwą pietruszkową **67 PLN**
Homemade linguine pasta with truffles, Grana Padano cheese and butter emulsion with parsley oil

Risotto bianco z pieczonymi warzywami korzeniowymi, chipsami z salsefii i serem Pecorino Romano **63 PLN**
Risotto bianco with roasted root vegetables, salsify chips and Pecorino Romano

PIZZA

Prosciutto Crudo

43 PLN

ser Grana Padano, suszone pomidory, rukola

Grana Padano cheese, dried tomatoes, arugula

Mozzarella di Bufala

43 PLN

pomidorki cherry, bazylia

cherry tomatoes, basil

Salami Napoli

43 PLN

salami, oliwki, cukinia

salami, olives, zucchini

Quattro Formaggi

43 PLN

Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, sos bianco, rukola

Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, bianco sauce, arugula

Tartufo

43 PLN

borowiki, trufle, Taleggio, sos bianco, natka pietruszki

boletus, truffles, Taleggio, bianco sauce, parsley

Gorgonzola

43 PLN

gruszka, orzechy włoskie, miód, sos bianco

pear, walnuts, honey, bianco sauce

Vegan

43 PLN

cukinia, karczochy, pistou z orzechów włoskich, rukola, sos pomodoro

zucchini, artichokes, pistou with walnuts, arugula, pomodoro sauce

Dla grup powyżej 9 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia / For groups over 9 person 10 % extra service fee is added
Informacja o alergenach, gramaturach oraz składach dostępna u obsługi / Please ask staff upon an information on allergens, weights and ingredients

DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU

Rosół z makaronem i marchewką <i>Broth with noodles and carrots</i>	25 PLN
Krem z pieczonych pomidorów <i>Baked tomatoes cream</i>	27 PLN
Makaron garganelli z sosem bolońskim <i>Garganelli pasta with Bolognese sauce</i>	35 PLN
Panierowane filety z kurczaka, frytki, gotowany brokuł <i>Chicken strips, with french fries and broccoli</i>	37 PLN
Fish & chips – panierowany sandacz z frytkami <i>Fish & chips – breaded zander with french fries</i>	37 PLN
Pizza Margherita 🌱 <i>Pizza Margherita</i>	27 PLN
Pizza z szynką Cotto i pieczarkami <i>Pizza with Cotto ham and mushrooms</i>	33 PLN

DESSERTS

Creme brulle z paloną białą czekoladą, prażonymi migdałami, espumą z maślanki i malinami <i>Creme brulle with white chocolate, toasted almonds, buttermilk espume and raspberries</i>	35 PLN
Suflet czekoladowy z lodami aromatyzowanymi likierem Grand Marnier <i>Chocolate souffle with Grand Marnier ice creams</i>	35 PLN
Cafe Gourmand – makaroniki i praliny własnego wyrobu z kawą <i>Caffe Gourmand – homemade macaroons and pralines with coffee</i>	33 PLN

APERITIF & DIGESTIF

40 ml

Eu de vie Poire Williams	21 PLN
Calvados Papidoux V.S.O.P.	23 PLN
Hennessy V.S.	37 PLN
Hennessy V.S.O.P.	45 PLN
Hennessy X.O.	155 PLN
Metaxa 7	27 PLN
Ratafia Kaszubska – nalewka wiśniowa	23 PLN
Jägermeister	21 PLN
Fernet Branca	25 PLN
Ricard Pastis de Marseille	22 PLN
Suze	17 PLN
Limoncello	19 PLN
Amaro Averna	19 PLN

PIWO

BEER

0,3l

0,5l

Vrest Jasny <i>Amber Ale</i>	14 PLN	18 PLN
Vrest Ciemny <i>Dark Ale</i>	14 PLN	18 PLN
Vrest Pszeniczny <i>Wheat Ale</i>	14 PLN	18 PLN
Piwo niskoalkoholowe <i>Low alcohol beer</i>		17 PLN

SZAMPAN

CHAMPAGNE

Butelka / Bottle 750 ml

Moët & Chandon Brut Imperial	459 PLN
Dom Perignon Vintage	1 499 PLN