



PL/EN



Bardzo mi miło zaprosić Państwa do skosztowania naszego wyjątkowego Menu. Wszystkie dania tworzone są z produktów najwyższej jakości, dbamy o to, aby każdy znalazł tu coś dla siebie. Niech to będzie kulinarna przygoda, na którą wybierzemy się wspólnie. Smacznego!

/ I am very pleased to invite you to taste our unique Menu. All dishes are created with the everyone will find something for themselves. Let this be a culinary adventure that we go on together. Enjoy!

MACIEJ MORAŃSKI
Szef kuchni / Chef

MENU



Menu zimowe / Winter menu

PRZYSTAWKI / STARTERS

SZPIK KOSTNY, SAŁATKA Z KARCZOCHÓW, PIECZYWO 300 g 44 PLN
/ BONE MARROW, ARTICHOKE SALAD, BREAD

ZUPY / SOUPS

KREM Z TOPINAMBURU, CZIPSY PIETRUSZKOWE 300 ml 35 PLN
/ JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, PARSLEY CHIPS

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

PIERŚ Z KACZKI, BRUKSELKA I POMIDORY SUSZONE, 370 g 65 PLN
PURÉE Z MARCHWI / DUCK BREAST, BRUSSELS SPROUTS,
SUN-DRIED TOMATOES, CARROT PURÉE

DORSZ SKREI, PIECZONA PIETRUSZKA, SOLIRÓD 200 g 65 PLN
/ COD SKREI, BAKED PARSLEY, GLASSWORT

VEG ZAPIEKANY POR Z KALAFIEM, GREMOLATA, MARYNOWANA 360 g 45 PLN
MARCHEW Z IMBIREM / BAKED LEEK WITH CAULIFLOWER,
GREMOLATA, MARINATED CARROT WITH GINGER

DESERY / DESSERTS

PRAŻONE JABŁKO, KRUSZONKA CYNAMONOWA, CUSTARD 250 g 29 PLN
/ ROASTED APPLE, CINNAMON CRUMBLE, CUSTARD

MUS CZEKOLADOWY, WĘDZONA ŚLIWKA, SUSZONA MORELA 200 g 29 PLN
/ CHOCOLATE MOUSSE, SMOKED PLUM, DRIED APRICOT

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS



REG	TATAR Z REGIONALNEJ WOŁOWINY / REGIONAL BEEF TARTARE SZALOTKA, ŻEL Z ŻÓŁTKA, MARYNOWANA RZODKIEW, CHIPS Z CHLEBA, CHRUST Z PORA, GRZYBY MARYNOWANE / SHALLOTS, YOLK GEL, MARINATED RADISH, BREAD CHIPS, LEEK CRISP, MARINATED MUSHROOMS	150 g	65 PLN
VEG	SAŁATKA Z PIECZONEJ DYNI / BAKED PUMPKIN SALAD SZPINAK, VINAIGRETTE POMARAŃCZOWY, IMBIR, SAŁATY / SPINACH, ORANGE VINAIGRETTE, GINGER, LETTUCE	200 g	39 PLN
REG	PÂTÉ Z WĘDZONEGO PSTRĄGA ZE STAWÓW REGIONALNYCH / SMOKED TROUT PATE FROM REGIONAL PONDS RICOTTA, PUDER PALONY, TRAMEZZINO, ESPUMA Z WŁOSKIEJ TRUFLI I ZIEMNIAKA / RICOTTA, ROASTED POWDER, TRAMEZZINO, ESPUMA FROM ITALIAN TRUFFLE AND POTATO	150 g	43 PLN
BG	PROSCIUTTO DI SAN MICHELLE / PROSCIUTTO DI SAN MICHELLE PIANKA Z SERA Z GOSPODARSTWA SERY ŁOMNICKIE, PIECZONY JARMUŻ, MIX POLNYCH LIŚCI, GRUSZKA KARMELIZOWANA, WĘDZONY KAWIOR Z PSTRĄGA Z MYSŁAKOWIC / CHEESE FOAM FROM THE FARM CHEESE ŁOMNICKIE, BAKED KALE, MIX OF FIELD LEAVES, CARAMELIZED PEAR, SMOKED TROUT CAVIAR FROM MYSŁAKOWICE	150 g	46 PLN
VEG BG	TERRINA POMIDOROWA / TOMATO TERRINE PESTO GENOVESSE, CHILI, SUSZONE POMIDORY / PESTO GENOVESSE, CHILI, SUN-DRIED TOMATOES	150 g	35 PLN
	ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO. ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA. / FRESH AND CRISPY BREAD IN OUR GUSTO. WE ENCOURAGE YOU TO ORDER.		9 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

MENU



ZUPY / SOUPS

REG	ALPEJSKA ZUPA CEBULOWA / ALPINE ONION SOUP CIABATTA, PODPALANY SER Z GOSPODARSTWA SERY ŁOMNICKIE / CIABATTA, FLAMED CHEESE FROM THE FARM LOMNICKIE CHEESE	400 ml	44 PLN
	TYROLSKA ZUPA Z SIANA / TYROL HAY SOUP BOCZEK REGIONALNY, CEBULA, ZIEMNIAKI, OLIWA SZCZYPIORKOWA / REGIONAL BACON, ONION, POTATOES, CHIVES OIL	400 ml	37 PLN
BG VEG	KREM Z ZIELONEGO GROSZKU / GREEN PEA CREAM GRUSZKA KARMELIZOWANA, MIĘTA, OLEJ POMIDOROWY / CARAMELIZED PEAR, MINT, TOMATO OIL	400 ml	35 PLN
	ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO. ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA. / FRESH AND CRISPY BREAD IN OUR GUSTO. WE ENCOURAGE YOU TO ORDER.		9 PLN

PASTA

VEG	SPAGHETTI Z TRUFLĄ / SPAGHETTI WITH TRUFFLE TRUFLA, PIEPRZ CZARNY, PARMEGIANO REGGIANO / TRUFFLE, BLACK PEPPER, PARMEGIANO REGGIANO	250 g	65 PLN
VEG	RAVIOLI GORGONZOLA, KARMELIZOWANA GRUSZKA, PIEPRZ CZARNY, PARMEGIANO REGGIANO / GORGONZOLA, CARAMELIZED PEAR, BLACK PEPPER, PARMEGIANO REGGIANO	200 g	55 PLN
	TAGLIATELLE Z KREWETKAMI / TAGLIATELLE WITH PRAWNS KREWETKI, CZOSNEK, POMIDORY, PIETRUSZKA, KOLENDRA / PRAWNS, GARLIC, TOMATOES, PARSLEY, CORIANDER	250 g	68 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



REG	GULASZ Z DZIKA / WILD BOAR STEW GRZYBY LEŚNE, ZAPIEKANE PUREE ZIEMNIACZANE, TRUFLA, WARZYWA KORZENIOWE / FOREST MUSHROOMS, BAKED MASHED POTATOES, TRUFFLE, ROOT VEGETABLES	400 g	75 PLN
BG REG	JESIOTR ZE STAWÓW PODGÓRZYŃSKICH / STURGEON FROM PODGÓRZYŃSKIE POND BABY MARCHEW, BABY POR, MINI BURAK, BOCZNIAK KRÓLEWSKI, ESPUMA SZAFRANOWA / BABY CARROT, BABY LEEK, MINI BEETROOT, KING OYSTER MUSHROOM, SAFFRON ESPUMA	400 g	85 PLN
REG	SCHAB CIEŁĘCY / VEAL LOIN BURACZANE GNOCCHI, SOS Z LOKALNEGO SERA PLEŚNIOWEGO, ŻURAWINA, JUS / BEETROOT GNOCCHI, SAUCE MADE FROM LOCAL BLUE CHEESE, CRANBERRY, JUS	350 g	75 PLN
REG	POŁĘDWICA WOŁOWA Z CIEŁĘCINĄ / BŒEF TENDERLOIN PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ, ROSTI ZIEMNIACZANE, MUS Z PALONEGO CZOSNKU, DEMI GLACE Z TRUFLĄ / SLICES OF BEEF TENDERLOIN, POTATO ROSTI, ROASTED GARLIC MOUSSE, DEMI GLACE WITH TRUFFLE	350 g	120 PLN
BG VEG	RAGOUT CIECIERZYCA, DYNIA, KURKI, PIETRUSZKA / CHICKPEAS, PUMPKIN, CHANTERELLES, PARSLEY	350 g	51 PLN
BG REG	PSTRĄG Z MYSŁAKOWIC / TROUT FROM MYSŁAKOWICE PIECZONE ZIEMNIAKI, WARZYWA KORZENIOWE, MASŁO PALONE / BAKED POTATOES, ROOT VEGETABLES, ROASTED BUTTER	450 g	74 PLN
	ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO. ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA. / FRESH AND CRISPY BREAD IN OUR GUSTO. WE ENCOURAGE YOU TO ORDER..		9 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

MENU

DESERY / DESSERTS



TIRAMISU KAWIOR Z AMARETTO, REDUKCJA KAWOWA, MASCARPONE, GĄBKA KAKAOWA, WATA MIĘTOWA, PUDER BISZKOPTOWY / AMARETTO CAVIAR, COFFEE REDUCTION, MASCARPONE, COCOA SPONGE, MINT COTTON, BISCUIT POWDER	200 g	39 PLN
PANNA COTTA MAŚLANKA SUDECKA, KONFITURA Z RABARBARU, PUDER Z CZARNEGO BZU / SUDETIC BUTTERMILK, RHUBARB JAM, ELDERBERRY POWDER	200 g	39 PLN
CIASTO KRUCHE / CRISP CAKE GRUSZKA KARMELIZOWANA, WŁOSKA BEZA, SZWAJCARSKA GORZKA CZEKOLADA, LIKIER POMARAŃCZOWY / CARAMELIZED PEAR, ITALIAN MERINGUE, SWISS DARK CHOCOLATE, ORANGE LIQUEUR	200 g	45 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm

Dodaj burratę do pizzy / Add burrata to your pizza

125 g / 17 PLN



FOCCACIA 29 PLN
ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI
/ ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH SUN-DRIED TOMATOES

PIZZA MARGHERITA 35 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 40 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

PIZZA CAPRESE 42 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY, BAZYLIA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATOES, BASIL

PIZZA TONNO 45 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TUŃCZYK, JAJKO, SZPINAK
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TUNA, EGG, SPINACH

PIZZA CALZONE (PIERÓG) 42 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, HAM

PIZZA SALAMI PICCANTE 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA,
PEPERONCINI / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE,
SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI

PIZZA PARMA 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, RUKOLA,
PARMEGIANO REGGIANO / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO DI PARMA, ARUGULA, PARMEGIANO REGGIANO

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

MENU

PIZZA ALPEJSKA / ALPINE PIZZA

32 cm



PIZZA TREMONTI

49 PLN

SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW
KRWISTY, GRZYBY / CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE,
RED SORREL, MUSHROOMS

PIZZA SZWAJCARSKA / SWISS PIZZA

49 PLN

SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SER RACLETTE, BROKUŁ, SPECK,
CEBULA PRAŻONA, ZIEMNIAKI MALUNS / CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
RACLETTE CHEESE, BROCCOLI, SPECK, ROASTED ONION, MALUNS POTATOES

PIZZA AUSTRIACKA / AUSTRIAN PIZZA

49 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KIEŁBASA SUDECKA, OGÓREK KISZONY, SER
KOZI, TRUFLA / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SUDETIC SAUSAGE, PICKLED
CUCUMBER, GOAT CHEESE, TRUFFLE

PIZZA WŁOSKA / ITALIAN PIZZA

49 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY KOKTAJLOWE, PESTO BAZYLIOWE,
KAPARY, OLIWA Z TRUFLI / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, CHERRY TOMATOES,
BASIL PESTO, CAPERS, TRUFFLE OIL

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service