

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

**RAVIOLI Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, RICOTTĄ I SEZAMEM, CONSOMMÉ Z POMIDORÓW,
PRAŻONY CZARNY CZOSNEK** **24 PLN**

*RAVIOLI WITH ROASTED BELL PEPPER, RICOTTA AND SESAME, TOMATO CONSOMMÉ,
ROASTED BLACK GARLIC*

**SAŁATKA Z RUKOLI, MIKRO AMARANTUS, ŻEL Z ALOESU I WINOGRON, MUS Z BANANA,
PRAŻONE ORZECHY LASKOWE, GRUYÈRE** **26 PLN**

*ROCKET SALAD, MICRO AMARANTH, ALOE AND GRAPES GEL, BANANA MOUSSE,
ROASTED HAZELNUTS, GRUYÈRE*

**SAŁATKA Z SUSZONĄ DŁUGO DOJRZEWAJĄCĄ WOŁOWINĄ, QUINOA, ROSZPONKA,
WINEGRET KORZENNY, OGÓREK KOMPRESOWANY W GINIE, PIEPRZ TASMAŃSKI,
PRAŻONY PARMEZAN** **36 PLN**

*SALAD WITH DRY-AGED BEEF, QUINOA, LAMB'S LETTUCE, SPICE VINAIGRETTE,
CUCUMBER COMPRESSED IN GIN, TASMANIAN PEPPER, ROASTED PARMESAN*

**SANDACZ GRAVLAX, MAJONEZ KOPERKOWY, DUSZONY BABY PAK CHOI,
OGÓREK CYTRYNOWY, KAWIOR CYTRYNOWY** **38 PLN**

*ZANDER GRAVLAX, DILL MAYONNAISE, STEWED BABY PAK CHOI, LEMON CUCUMBER,
LEMON CAVIAR*

**TATAR Z MARYNOWANEJ WOŁOWINY, ŻEL Z BURAKA, JAJKO ZIELONONÓŻKI, PIKLE,
CHIPSY Z KASZTANÓW, GRAPEFRUIT** **46 PLN**

*MARINATED BEEF TARTARE, BEETROOT GEL, EGG OF TRADITIONAL LOCAL HEN BREED
"GREEN-LEGGED PARTRIDGE", PICKLES, CHESTNUT CHIPS, GRAPEFRUIT*

**W PRZYPADKU ALERGII POKARMOWYCH LUB SPECJALNYCH PREFERENCJI
KULINARNYCH PROSIMY POINFORMOWAĆ OBSŁUGĘ PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA**

*IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR SPECIAL CULINARY PREFERENCES,
PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE ORDERING*



ZUPY / SOUPS

**KREM Z CZERWONEGO BURAKA, SMAŻONA GRASICA, KARAMELIZOWANY ANANAS,
CHIPS Z JABŁKA, PUDER Z TYMIANKU** 22 PLN

*CREAMY BEETROOT SOUP, FRIED THYMUS, CARMELISED PINEAPPLE, APPLE CHIPS,
THYME POWDER*

KREM Z JARMUŻU, JAJKO POCHE, PUDER Z PROSCIUTTO, BRUKSELKA JARMUŻOWA 24 PLN

CREAMY KALE SOUP, POUCHED EGG, PROSCIUTTO POWDER, KALE BRUSSELS SPROUTS

**BULION Z OGOŃÓW WOŁOWYCH, POLICZKI WOŁOWE, CZARNA TRUFLA,
OLIWA ROZMARYNOWA** 26 PLN

BEEF TAIL BROTH, BEEF CHEEKS, BLACK TRUFFLE, ROSEMARY OIL

**CONSOMMÉ Z PIECZONEGO KAPŁONA, PIEROŻKI WONTON Z PIECZONĄ PIETRUSZKĄ,
KALAFIOR ROMANESCO** 28 PLN

ROASTED CAPON CONSOMMÉ, WON TONS WITH ROASTED PARSLEY, ROMANESCO

**BISQUE Z HOMARA, PIECZONY SELER NACIOWY Z ANYŻEM, MIĘSO Z HOMARA,
CRÈME FRAÎCHE, CZARNY KAWIOR** 32 PLN

*LOBSTER BISQUE, ROASTED CELERY WITH ANISE, LOBSTER MEAT, CRÈME FRAÎCHE,
BLACK CAVIAR*

**W PRZYPADKU ALERGII POKARMOWYCH LUB SPECJALNYCH PREFERENCJI
KULINARNYCH PROSIMY POINFORMOWAĆ OBSŁUGĘ PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA**

*IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR SPECIAL CULINARY PREFERENCES,
PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE ORDERING*



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

**KOTLECICKI CIEŁĘCE, SOS MIODOWY, PIECZONA I MARYNOWANA SZALOTKA,
ESPUMA Z TOPINAMBURU, GRATIN Z BURAKÓW** 46 PLN

*VEAL CUTLETS, HONEY SAUCE, ROASTED AND MARINATED SHALLOT, JERUSALEM ARTICHOKE
ESPUMA, BEETROOT GRATIN*

WINO REKOMENDOWANE / RECOMMENDED WINE: CARMENERE RESERVA

**FILET Z PERLICZKI SUPREME, SOS CAFE DE PARIS, VELOUTÉ Z CZARNEJ KUKURYDZY,
KASZA OWSIANA, KAPUSTA WŁOSKA, CHIPS Z SERA BURSZTYN** 50 PLN

*GUINEA FOWL BREAST SUPREME FILLET, CAFE DE PARIS SAUCE, BLACK CORN
VELOUTÉ SAUCE, OAT GROATS, SAVOY CABBAGE, "BURSZTYN" CHEESE CHIPS*

WINO REKOMENDOWANE / RECOMMENDED WINE: TURNAU SOLARIS

**FILET Z HALIBUTA, SOS MAŚLANO-JABŁKOWY, PURÉE Z WĘŻYMORDA CZARNEGO,
OGONY RAKOWE, TIUL SEZAMOWY** 58 PLN

*HALIBUT FILLET, BUTTER AND APPLE SAUCE, SCORZONERA PURÉE, CRAYFISH TAILS,
SESAME TULLE*

WINO REKOMENDOWANE / RECOMMENDED WINE: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

**FILET Z KULBINA, RAVIOLO Z GORGONZOLĄ, PESTO Z SOLIRODU,
MUS Z KREWETEK TYGRYSICH, TERINA Z KONFITOWANYCH POMIDORKÓW CHERRY** 68 PLN

*MEAGRE FILLET, RAVIOLO WITH GORGONZOLA, SEA ASPARAGUS PESTO, TIGER PRAWN MO-
USSE, CONFIT CHERRY TOMATO TERRINE*

WINO REKOMENDOWANE / RECOMMENDED WINE: OCHAGAVIA SAUVIGNON BLANC

**ROSTBEEF, KREM Z WĘDZONEJ PAPRYKI, SOS DEMI GLACE, KONIAK, POLENTA Z BRYNDZĄ,
MAJERANEK, WARZYWA JULIENNE** 75 PLN

*ROAST BEEF, SMOKED BELL PEPPER MOUSSE, DEMI-GLACE SAUCE, COGNAC,
POLENTA WITH SHEEP MILK CHEESE BRYNDZA, MARJORAM, JULIENNE VEGETABLES*

WINO REKOMENDOWANE / RECOMMENDED WINE: ZINFANDEL

**W PRZYPADKU ALERGII POKARMOWYCH LUB SPECJALNYCH PREFERENCJI
KULINARNYCH PROSIMY POINFORMOWAĆ OBSŁUGĘ PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA**

*IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR SPECIAL CULINARY PREFERENCES,
PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE ORDERING*



DESERY / DESSERTS

**KARMELOWA PIANKA, CRÉMEUX MALINOWE, CZEKOLADOWE CIASTKO KRUCHE,
MUS WANILIOWY, OWOCE** **20 PLN**

CARAMEL FOAM, RASPBERRY CRÉMEUX, CHOCOLATE PASTRY, VANILLA MOUSSE, FRUIT

**LODY WŁASNEGO WYROBU, OWOCE SEZONOWE, SOS POMARAŃCZOWY,
CHRUPKI W MLECZNEJ CZEKOLADZIE** **24 PLN**

HANDMADE ICE-CREAM, SEASONAL FRUIT, ORANGE SAUCE, CRISPS IN MILK CHOCOLATE

**TARTA Z PŁYNNĄ CZEKOLADĄ, MUS MALINOWY, GALARETKA RÓŻANA,
LODY BRÛLÉE WANILIOWE, OWOCE** **26 PLN**

*A TART WITH LIQUID CHOCOLATE, RASPBERRY MOUSSE, ROSE JELLY,
VANILLA CRÈME BRÛLÉE ICE-CREAM, FRUIT*

RAVIOLI Z OWOCAMI LEŚNYMI, SOS ANGIELSKI, MUS Z MARAKUI, CIASTKO ORZECHOWE **28 PLN**

RAVIOLI WITH FOREST FRUIT, CUSTARD, PASSION FRUIT MOUSSE, HAZELNUT COOKIE

**W PRZYPADKU ALERGII POKARMOWYCH LUB SPECJALNYCH PREFERENCJI
KULINARNYCH PROSIMY POINFORMOWAĆ OBSŁUGĘ PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA**

*IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR SPECIAL CULINARY PREFERENCES,
PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE ORDERING*

