

## PRZYSTAWKI / STARTER

**CARPACCIO WOŁOWE 49**

Carpaccio wołowe, majonez truflowy, smażone kapary, rukola, ser pecorino romano, focaccia.

**BEEF CARPACCIO**

Beef carpaccio, truffle mayonnaise, fried capers, arugula, Pecorino Romano cheese, focaccia.

**WĘDZONY TATAR WOŁOWY 48**

Wędzona wołowina, piklowana cebula, ogórek, konfitowany czosnek.

**SMOKED BEEF TARTARE**

Smoked beef, pickled onion, cucumber, confit garlic.

**KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE 52**

Krewetki, sos winno-maślany, chili, pietruszka, pomidor koktajlowy, czosnek.

**SHRIMPS FRIED IN BUTTER**

Shrimps, wine-butter sauce, chili, parsley, cocktail tomato, garlic.

**PASZTET Z SELERA 27**

Pasztet z selera w panko, hummus miętowy, sos tamaryndowy.

**CELERY PATE**

Celery pate in panko, mint hummus, and tamarind sauce.

**Danie wegetariańskie / vegetarian**



## ZUPY / SOUP

**POLEWKA WIELKOPOLSKA 19**

Regionalna zupa z maślanki, ziemniak z gzikiem, boczek.

**REGIONAL SOUP**

Regional buttermilk soup, potato with cottage cheese, bacon.

**PIKANTNA ZUPA MALEZYJSKA 24**

Pikantny bulion, krewetki, mleko kokosowe, warzywa, kimchi, jajo w tempurze, makaron Mie.

**ORIENTAL SOUP**

Spicy broth, shrimps, coconut milk, fried vegetables, kimchi, poche egg in tempura, Mie noodles.

**KREM Z BURAKÓW 21**

Krem z buraków z imbirem, piana z gruszki, chips z jabłka, oliwa pietruszkowa.

**BEETROOT CREAM**

Beetroot cream with ginger, pear foam, apple chips, parsley oil.

**Danie wegańskie / vegan**



## SAŁATY / SALAD

**SAŁATKA CEZAR 47**

Sałata rzymska, kurczak supreme, pancetta, kapary, anchois, ser pecorino romano, sos Cezar.

**CESAR SALAD**

Romaine lettuce, supreme chicken, pancetta, capers, anchovies, Pecorino Romano cheese, Caesar sauce.

**SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM 49**

Selekcja sałat, marynowany tuńczyk, awokado, wakme, marynowana rzodkiew, mus imbirowy.

**TUNA SALAD**

Salad selection, marinated tuna, avocado, wakme, marinated radish, ginger mousse, sesame.

## DLA DZIECI / FOR KIDS

**ROSÓŁ 16**

Rosół z lokalnego drobiu, domowy makaron.

**BROTH FROM LOCAL POULTRY**

Broth from local poultry, homemade noodles.

**RACUCHY Z CUKREM PUDREM 19**

Placki drożdżowe z jabłkiem, cukier puder.

**PANCAKES WITH POWDERED SUGAR**

Pancakes with apple, powdered sugar.

**NUGGETSY Z FRYTKAMI 22**

Nuggetsy w panko, frytki, marchew.

**NUGGETS WITH FRIES**

Panko nuggets, fries, carrot.

## PRZEKĄSKI DO WINA / WINE SNACKS

**DESKA SERÓW REGIONALNYCH 88**

Selekcja serów Wielkopolskich, konfitura owocowa, domowe masło, pieczywo.

**REGIONAL CHEESE BOARD**

Selection of regional cheeses, fruit jam, homemade butter, bread.

**LODY Z OWOCAMI 20**

Lody, owoce, bita śmietana.

**ICE CREAM WITH FRUITS**

Ice cream, fruit, whipped cream.

---

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE**
**STEK Z HALIBUTA** 65

Stek z halibuta, risotto buraczane, pistacje, piklowane buraki, sos Bernaise.

**HALIBUT STEAK**

*Halibut steak, beetroot risotto, pistachios, pickled beets, Bernaise sauce*

**KREMOWE RISOTTO BURACZANE** 32

Risotto z burakiem, parmezan, pistacje.

**CREAM BEET RISOTTO**

*Risotto with beetroot, Parmesan cheese, and pistachios.*

**Danie wegetariańskie / vegetarian**

**PIECZONA KACZKA** 58

Połowa wolno pieczonej kaczki, modra kapusta, domowe pyzy, sos z wypieku.

**ROASTED DUCK**

*Half of slow roasted duck, red cabbage, homemade dumplings.*

**FILET SUPREME Z KURCZAKA** 52

Filet z kurczaka kukurydzianego, puree ziemniaczane z parmezanem, smażony kalafior, groszek cukrowy, sos demi-glace.

**CHICKEN SUPREME FILLET**

*Corn chicken fillet, mashed potatoes with Parmesan cheese, fried cauliflower, peas, demi-glace sauce.*

**SEZONOWANY ANTRYKOT WOŁOWY** 90

Antrykot wołowy sezonowany, smażone ziemniaki, boczniaki, bób, cebula, sos demi-glace z pieprzem.

**SEASONED ENTRECOTE BEEF**

*Seasoned beef entrecote, fried potatoes, oyster mushrooms, broad beans, onion, pepper demi-glace sauce.*

**TRADYCYJNY BURGER WOŁOWY** 52

Domowa bułka ziemniaczana, antrykot wołowy, sałata rzymska, pickle, pieczony boczek, konfitura z czerwonej cebuli, ser mimolette, frytki z batatów.

**TRADITIONAL BEEF BURGER**

*Homemade potato roll, beef entrecote, Romaine lettuce, pickles, baked bacon, red onion jam, mimolette cheese, sweet potato fries.*

---

**MAKARONY / PASTA**
**MAKARON ORIENTALNY** 43

Makaron udon, chrupkie warzywa, jajko, sos orientalny z Bonito, orzechy ziemne, kolendra.

**ORIENTAL PASTA**

*Udon pasta, egg, oriental sauce with Bonito, peanuts, coriander.*

**z kurczakiem / with chicken**

**z krewetkami / with shrimps**

**z tofu / with tofu**

**Danie wegetariańskie / vegetarian**

**PIEROGI Z GĘSINĄ** 52

Domowe pierogi z gęsiną, borowiki, czosnek, demi-glace z czarną porzeczką.

**DUMPLINGS WITH GOOSE**

*Homemade dumplings with goose, porcini mushrooms, garlic, and demi-glace with blackcurrant.*

**TRUFLOWE TAGLIATELLE Z CHORIZO** 48

Makaron tagliatelle, chorizo, szalotka, pasta truflowa, sos winny, ser pecorino romano.

**TRUFFLE TAGLIATELLE WITH CHORIZO**

*Tagliatelle pasta, chorizo, shallot, truffle paste, wine sauce, and pecorino romano cheese.*

---

**DESERY / DESSERT**
**TARTALETKA CYTRYNOWA** 26

Kruche ciastko, lemon curd, beza włoska.

**LEMON TARTLET**

*Shortbread cookie, lemon curd, Italian meringue.*

**„ETON MESS”** 22

Chrupiąca beza, mascarpone, kajmak, daktyle, maliny, orzechy.

**“ETON MESS”**

*Crunchy meringue, mascarpone, butterscotch, dates, raspberries, nuts.*

**FONDANT CZEKOLADOWY** 28

Ciasto czekoladowe, lody waniliowe.

**CHOCOLATE FONDANT**

*Chocolate cake, vanilla ice cream.*