

PRZYSTAWKI / STARTER

TATAR WOŁOWY

Wołowina, ogórek konserwowy, cebula, musztarda francuska, pszenne pieczywo.

BEEF TARTARE

Beef, pickled cucumber, onion, french mustard, wheat bread.

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE

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

SHRIMPS FRIED IN BUTTER

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

DIM SUM

Tofu, marchew, papryka, cebula, sos miętowy, gochujang.

DIM SUM

Tofu, carrot, pepper, onion, mint sauce and gochujang.
Danie wegetariańskie / vegetarian

49

CZERNINA WIELKOPOLSKA

Czernina Wielkopolska z kaczki, kaczka, domowe kluski, suszone owoce.

BLOOD SOUP

Blood soup, duck, homemade noodles, dried fruits.

26

55

PIKANTNA ZUPA MALEZYJSKA

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.

24

23

KREM Z BURAKÓW

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



21

POLEWKA WIELKOPOLSKA

Polewka Wielkopolska, smażone ziemniaki, boczek.

REGIONAL SOUP

Regional soup, fried potatoes, bacon.

23

PRZEKĄSKI DO WINA / WINE SNACKS

DESKA SERÓW REGIONALNYCH

Selekcja serów Wielkopolskich, konfitura owocowa, lokalny olej, pieczywo.

REGIONAL CHEESE BOARD

Selection of regional cheeses, fruit jam, local oil, bread.

88

DLA DZIECI / FOR KIDS

ROSÓŁ

Rosół z lokalnego drobiu, domowe kluski.

BROTH FROM LOCAL POULTRY

Broth from local poultry, homemade noodles.

16

FARFALLE BOLOGNESE

Makaron farfalle, sos boloński.

FARFALLE BOLOGNESE

Pasta farfalle, bolognese sauce.

19

FILECIKI DROBIOWE

Fileciki drobiowe, frytki, marchew.

CHICKEN NUGGETS

Panko nuggets, fries, carrot.

22

NALEŚNIKI

Naleśniki, jabłko, cukier puder.

CREPES

Crepes, apple, icing sugar.

18

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE**ŁOSOŚ „MOWI” SUPREME 75**

Łosoś, dyniowe gnocchi, pieczona dynia, kalafior, sos z bergamotki.

SALMON „MOWI” SUPREME

Salmon, pumpkin gnocchi, baked pumpkin, cauliflower, bergamot sauce.

PIECZONA KACZKA 64

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

ROASTED DUCK

Half of slow roasted duck, red cabbage, baked apple, homemade dumplings, dark sauce.

SEZONOWANY ANTRYKOT WOŁOWY 115

Antrykot wołowy sezonowany, hiszpańska tortilla ziemniaczana, fasola edemame, czosnek, borowik, konfitowana cebula, sos demi-glace z pieprzem.

SEASONED BEEF ENTRECOTE

Beef entrecote, spanish potato tortilla, edemame beans, garlic, boletus mushroom, confit onion, demi-glace sauce with pepper.

TRADYCYJNY BURGER WOŁOWY 54

Domowa bułka pszenno-maślana, antrykot wołowy, sałata rzymska, pickle, pieczony boczek, ser mimolette, frytki z batatów.

TRADITIONAL BEEF BURGER

Homemade wheat-butter roll, beef entrecote, Romaine lettuce, pickles, baked bacon, mimolette cheese, sweet potato fries.

PANIEROWANY SCHAB 59

Panierowany schab, puree ziemniaczane z kapustą, jajko, sałatka coleslaw.

PORK CHOP

Pork chop, mashed puree potatoes with cabbage, egg, coleslaw salad.

BUŁECZKI BAO 44

Bułeczki bao, modra kapusta, imbir, marynowana rzepa, orzechy ziemne, słodki majonez.

BAO BUNS

Bao buns with oriental beef, red cabbage, ginger, pickled turnip, peanuts, sweet mayonnaise.

z wołowiną / with beef

z tofu / with tofu

Danie wegetariańskie / vegetarian

**BUTTER CHICKEN 56**

Filet z kurczaka, pomidorowo-maślany sos, ryż, śmietana, kolendra, chleb naan.

BUTTER CHICKEN

Chicken filet, tomato - butter sauce, rice, cream, coriander, naan bread.

SALAТЫ / SALAD**SALAТKA Z BURRATA 46**

Selekcja sałat, ser Burrata, piklowana śliwka, pieczona dynia, orzechy nerkowca, sos winegret z rokitnikiem.

SALAD WITH BURRATA

Salad selection, burrata cheese, pickled plum, baked pumpkin, nutty cashew, vinaigrette with sea buckthorn.

Danie wegetariańskie / vegetarian

**SALAТKA Z KOZIM SEREM 43**

Selekcja sałat, zapiekany kozi ser, piklowana śliwka, topinambur, smażona gruszka, tymianek, sos winegret z sokiem z granatu.

SALAD WITH GOAT CHEESE

Salad with goat cheese, baked goat cheese, pickled plum, Jerusalem artichoke, fried pear, thyme, vinaigrette sauce with pomegranate juice.

Danie wegetariańskie / vegetarian



MAKARONY / PASTA
MAKARON ORIENTALNY

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

ORIENTAL NOODLES

Udon pasta, crispy vegetables, 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

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

DUMPLINGS WITH GOOSE

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

PAPARDELLE NDUJA

Makaron papardelle z wołowiną, kielbasą Nduja, mascarpone, szalotka, sos śmietanowy.

PAPARDELLE NDUJA

Papardelle pasta with beef, Nduja sausage, mascarpone, onion, cream sauce.

PIEROGI Z GRUSZKĄ

Pierogi z gruszką, gorgonzola, smażona gruszka szalotka, sos winno maślany .

DUMPLINGS WITH PEAR

Dumplings with pear, gorgonzola, fried pear, onions, wine-butter sauce.

Danie wegetariańskie / vegetarian

45

NALEŚNIKI CREPES SUZETTE

20

Naleśniki crepes suzette, likier pomarańczowy, lody waniliowe.

PANCAKES CREPES SUZETTE

Pancakes crepes suzette, orange liqueur, vanilla ice cream.



54

BEZA Z MALINAMI

23

Domowa beza, kajmak, imbir, daktyle.

MERINGUE WITH RASPBERRIES

Homemade meringue, kaymak, ginger, dates.

58

FONDANT CZEKOLADOWY

28

Ciasto czekoladowe, lody waniliowe.

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate cake, vanilla ice cream.

