

PRZYSTAWKI / STARTER**KREMOWY PASZTET**

Paté z gęziej wątróbki z galaretką z czerwonego wina, purée z karmelizowanej śliwki, piklowana śliwka, domowy chleb żytni z owocami suszonymi

CREAMY PATE

Goose liver pate with red wine jelly, caramelized plum, pickled plum, homemade rye bread with dried fruit

39**TARTA GRZYBOWA**

Tarta z sezonowymi grzybami, karmelizowana cebula „Lyonnais”, miks sałat i ziół ogrodowych z domowym sosem vinaigrette

MUSHROOM TART

Tart with seasonal mushrooms, caramelized onion "Lyonnais", mix of lettuce and garden herbs with homemade vinaigrette sauce

Danie wegetariańskie / vegetarian

34**MAKARONY / PASTA****PAD THAI**

Omlet, sos orientalny z Bonito, kruszone orzechy nerkowca, kolendra

PAD THAI

Omelette, oriental sauce with Bonito, crushed cashew nuts, coriander

z kurczakiem / with chicken

39

z krewetkami / with shrimps

44

z tofu / with tofu

37**CZARNY MAKARON Z KREWETKAMI I CHORIZO****46**

Czarny makaron, krewetki z patelni, chorizo, natka pietruszki

BLACK PASTA WITH SHRIMPS AND CHORIZO

Black pasta, shrimps, chorizo, parsley

SALAТЫ / SALAD**SALAŁKA Z PIECZONYM KOZIM SEREM**

Miks sałat i ziół ogrodowych, pieczony kozi ser, marmolada, pomarańczowy sos vinaigrette

SALAD WITH BAKED GOAT CHEESE

Mix of lettuces and garden herbs, baked goat cheese, marmalade, orange vinaigrette sauce

Danie wegetariańskie / vegetarian

36**SALAŁKA Z GRUSZKĄ**

Miks sałat i ziół ogrodowych, gruszka „Belle Helene” gotowana w czerwonym winie, wędzony twaróg, francuski sos vinaigrette

SALAD WITH PEAR

Mix of lettuce and garden herbs, "Belle Helene" pear cooked in red wine, smoked cottage cheese, French vinaigrette sauce

34**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE****POLĘDWICA Z DORSZA****48**

Polędwica z dorsza, „Carbonara” z selera, sezonowe grzyby, „Popcorn”

COD SIRLOIN

Cod sirloin, celery „Carbonara”, seasonal mushrooms, popcorn

KACZKA „PO POLSKU”**49**

Półowa wolno pieczonej kaczki, modra kapusta w czerwonym winie, domowe pyzy poznańskie

DUCK IN POLISH

Half of slow roasted duck, red cabbage in red wine, homemade dumplings

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO**45**

Kurczak z patelni, klasyczne risotto „Bianco”, sezonowe warzywa, sos z wypieku

CHICKEN FILLET

Pan-fried chicken, classic "Bianco" risotto, seasonal vegetables, baked sauce

ZUPY / SOUP**ZUPA SZEFA****CHEF'S SOUP****17****POLSKI RAMEN**

Esencjonalny bulion z grzybów Shitake, udon, fasola Edamame, kremowe jajko w tempurze, kapusta Pak Choi

POLISH RAMEN

Essential Shitake mushroom broth, udon, Edamame beans, cream egg in tempura, Pak Choi cabbage

Dostępne w wersji wegetariańskiej / available in vegetarian version

26**TRADYCYJNY BURGER WOŁOWY****42**

Klasyczny burger wołowy z antrykotu, pieczony boczek, pikle, domowe sosy, frytki z batatów w tempurze

TRADITIONAL BEEF BURGER

Classic entrecote beef burger, baked bacon, pickles, homemade sauces, sweet potato fries in tempura

KREM Z BURAKÓW

Krem z buraków z imbirem, piana z gruszki, pesto z dzikich ziół

BEETROOT CREAM

Beetroot cream with ginger, pear foam, herb pesto

Danie wegetariańskie / vegetarian

19**DESERY / DESSERT****„ETON MESS”****19**

Chrupiąca beza, kajmak, sezonowe owoce, krem

„ETON MESS”

Crunchy meringue, butterscotch, seasonal fruit, cream