

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.

WĄTRÓBKA DROBIOWA

Wątróbka, jabłko, cebula, pszenne pieczywo, sos demi-glace z wiśnią.

CHICKEN LIVER

Liver, apple, onion, wheat bread, demi-glace with cherry.

49zł

CZERNINA WIELKOPOLSKA

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

BLOOD SOUP

Blood soup, duck, homemade noodles, dried fruits.

27zł

55zł

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.

25zł

36zł

ZUPA ORIENTALNA

Bulion miso, mięso sojowe, kolendra, szczypior, makaron Mie.

ORIENTAL SOUP

Miso broth, soy meat, coriander, chives, noodles Mie.

Danie wegetariańskie / vegetarian

25zł

**POLEWKA WIELKOPOLSKA**

Polewka Wielkopolska, smażone ziemniaki, boczek, gzik.

REGIONAL SOUP

Regional soup, fried potatoes, bacon, cottage cheese.

23zł

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.

88zł

ROSÓŁ

Rosół z lokalnego drobiu, domowe kluski.

BROTH FROM LOCAL POULTRY

Broth from local poultry, homemade noodles.

16zł

FARFALLE BOLOGNESE

Makaron farfalle, sos boloński.

FARFALLE BOLOGNESE

Pasta farfalle, bolognese sauce.

19zł

FILECIKI DROBIOWE

Fileciki drobiowe, frytki, marchew.

CHICKEN NUGGETS

Panko nuggets, fries, carrot.

22zł

NALEŚNIKI

Naleśniki, jabłko, cukier puder.

CREPES

Crepes, apple, icing sugar.

18zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

ŁOSOŚ „MOWI” SUPREME**75zł**

Łosoś, soczewica, por, cukinia, sos cytrynowy.

SALMON „MOWI” SUPREME*Salmon, lentils, leek, zucchini, lemon sauce.***PIECZONA KACZKA****64zł**

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****115zł**

Antrykot wołowy sezonowany, pieczony ziemniak, fasola edemame, czosnek, boczniak, konfitowana cebula, sos demi-glace z pieprzem.

SEASONED BEEF ENTRECOTE*Beef entrecote, baked potato, edemame beans, garlic, oyster mushroom, confit onion, demi-glace sauce with pepper.***BUŁECZKI BAO****44zł**

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 / PANEER****56zł**

Pomidorowo-maślany sos, ryż, śmietana, kolendra, chleb naan.

BUTTER CHICKEN / PANEER*Tomato - butter sauce, rice, cream, coriander, naan bread.***z kurczakiem / with chicken****z serem paneer / with paneer cheese***Danie wegetariańskie / vegetarian*

SAŁATY / SALAD

TRADYCYJNY BURGER WOŁOWY**54zł**

Domowa bułka pszenno-maślana, antrykot wołowy, sałata rzymska, pikle, 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.***TUNA BOWL****48zł**

Polędwica z tuńczyka, ryż seijou, rzepa, imbir, marynowana тыква, fasola edamame, wakame, sezam.

TUNA BOWL*Tuna tenderloin, rice seijou, turnip, ginger, pickled gourd, edamame beans, wakame, sesame.***SAŁATKA Z KOZIM SEREM****43zł**

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***PANIEROWANY SCHAB****59zł**

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

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

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.

Danie pikantne / spicy

PAPARDELLE TRUFLA

Makaron papardelle, mascarpone, szalotka, krem truflowy.

PAPARDELLE TRUFFLE

Papardelle pasta, mascarpone, shallot, truffle cream.

Danie wegetariańskie / vegetarian

45zł**NALEŚNIKI CREPES SUZETTE****20zł**

Naleśniki crepes suzette, likier pomarańczowy, lody waniliowe.

PANCAKES CREPES SUZETTE

Pancakes crepes suzette, orange liqueur, vanilla ice cream.

**54zł****BEZA Z MALINAMI****23zł**

Domowa beza, kajmak, imbir, daktyl.

MERINGUE WITH RASPBERRIES

Homemade meringue, kaymak, ginger, dates.

58zł**FONDANT CZEKOLADOWY****28zł**

Ciasto czekoladowe, lody waniliowe.

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate cake, vanilla ice cream.

**55zł**