
PRZYSTAWKI / STARTER

CARPACCIO Z SARNY 49
Carpaccio z sarny, majonez truflowy, śliwka, kapary, bursztyn, oliwa czosnkowa.
ROE DEER CARPACCIO
Roe deer carpaccio, truffle mayonnaise, plum, capers, amber, garlic oil.

SMAŻONE KREWETKI 45
Smażone krewetki, salsa z kopru włoskiego i mango, sos ostrygowy.
FRIED SHRIMPS
Fried shrimps, fennel and mango salsa, oyster sauce.

SAŁATY / SALAD

SAŁATKA Z KOZIM SEREM 36
Selekcja sałat i ziół ogrodowych, piklowana dynia, karmelizowana gruszka, siemię lniane, cebula, śliwka, sos pomarańczowy.
SALAD WITH GOAT CHEESE
Selection of lettuces and garden herbs, pickled pumpkin, caramelized pear, linseed, onion, plum, orange sauce.
Danie wegetariańskie / vegetarian



ZUPY / SOUP

CZERNINA 23
Regionalna czernina, kluski kładzione.
BLOOD SOUP
Regional blood soup, homemade noodles.

ZUPA ORIENTALNA 25
Bulion orientalny, krewetki, mleko kokosowe, smażone warzywa, limonka, kolendra, kimchi, jajo poche w tempurze, makaron udon.
ORIENTAL SOUP
Oriental broth, shrimps, coconut milk, fried vegetables, lime, coriander, kimchi, poached egg in tempura, udon.

KREM Z BURAKÓW 21
Krem z buraków z imbirem, piana z gruszki, chipsy z jabłka.
BEETROOT CREAM
Beetroot cream with ginger, pear foam, apple chips.
Danie wegańskie / vegan



DLA DZIECI / FOR KIDS

ROSÓŁ 16
Rosół z lokalnego drobiu, lane kluski.
BROTH FROM LOCAL POULTRY
Broth from local poultry, homemade noodles.

PENNE BOLOGNESE 22
Makaron penne, sos boloński.
PENNE BOLOGNESE
Pasta, bolognese sauce.

NUGGETSY Z FRYTKAMI 21
Nuggetsy w panko, frytki, marchew.
NUGGETS WITH FRIES
Panko nuggets, fries, carrot.

LODY Z OWOCAMI 19
Lody, owoce, bita śmietana.
ICE CREAM WITH FRUITS
Ice cream, fruit, whipped cream.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

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

STEK Z ŁOSOSIA 54
Stek z łososia, czarna soczewica, borowik, marchew, świeży szpinak, sos maślano-cytrynowy.
SALMON STEAK
Salmon steak, black lentils, boletus, carrots, spinach, lemon-butter sauce.

PIECZONA KACZKA 51
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 44
Filet z kurczaka kukurydzianego, puree z topinamburu, pieczona marchew, sos demi-glace.
CHICKEN SUPREME FILLET
Corn chicken fillet, Jerusalem artichoke puree, roasted carrots, demi-glace sauce.

SEZONOWANY ANTRYKOT WOŁOWY 81
Antrykot wołowy sezonowany, pieczone ziemniaki, topinambur, cebula, sos pieprzowy.
SEASONED ENTRECOTE BEEF
Seasoned entrecote, baked potatoes, Jerusalem artichoke, onion, and pepper sauce.

TRADYCYJNY BURGER WOŁOWY 44
Klasyczny burger wołowy z antrykotu, pieczony boczek, pikle, cheddar, domowe sosy, konfitura cebulowa, frytki z batatów.
TRADITIONAL BEEF BURGER
Classic entrecote beef burger, baked bacon, pickles, cheddar cheese, homemade sauces, onion jam, sweet potato fries.

DESERY / DESSERT

„ETON MESS” 21
Chrupiąca beza, mascarpone, kajmak, daktyle, malina, orzechy.
“ETON MESS”
Crunchy meringue, mascarpone, butterscotch, dates, raspberries, nuts.

TARTA CYTRYNOWA 23
Tarta cytrynowa, karmel, mięta.
LEMON TART
Lemon cake, caramel, mint.

PRZEKĄSKI DO WINA / WINE SNACKS

DESKA WĘDLIN 85
Selekcja wędlin, konfitura sezonowa, pieczywo.
SELECTION OF MEAT
Selection of meat, seasonal jam, bread.

DESKA SERÓW REGIONALNYCH 85
Selekcja regionalnych serów, konfitura sezonowa, suszone owoce, pieczywo.
SELECTION OF REGIONAL CHEESE
Selection of regional cheese, seasonal jam, dried fruits, bread.