



MENU



PRZYSTAWKI ZIMNE (COLD STARTERS)

Tradycyjny śledź bałtycki z konfiturą cebulową
podany na ziemniaku z ogniska z kremowym
serkiem Philadelphia

*Traditional Baltic herring with onion jam
on campfire potatoes and Philadelphia cheese*

– 32 PLN –

VEGE

Burrata z marynowanymi pomidorami
oraz miętowo-winogronowym gazpacho

*Burrata with marinated tomatoes
and mint grape gazpacho*

– 45 PLN –

Tatar wołowy podany z drobno pokrojoną cebulą,
grzybami leśnymi, ogórkiem kiszonym
oraz jajkiem przepiórczym

*Beef tartare, served with fine-chopped onion,
wild mushrooms, pickled cucumber and quail egg*

– 45 PLN –

Lista alergenów dostępna na życzenie u obsługi.



PRZYSTAWKI GORĄCE (HOT STARTERS)

VEGE

Grillowane halloumi podane z bocznikiem królewskim, kwaśną śmietaną oraz chipsem z pietruszki

Grilled halloumi served with oyster mushrooms, sour cream and parsley chips

– 38 PLN –

Mini burgery wołowe z bekonem, serem cheddar, rukolą, świeżymi warzywami, bazyliowym pesto oraz frytkami

Mini beef burgers with bacon, cheddar cheese, arugula, fresh vegetables, basil pesto, and chips

– 1 mini burger 30 PLN –

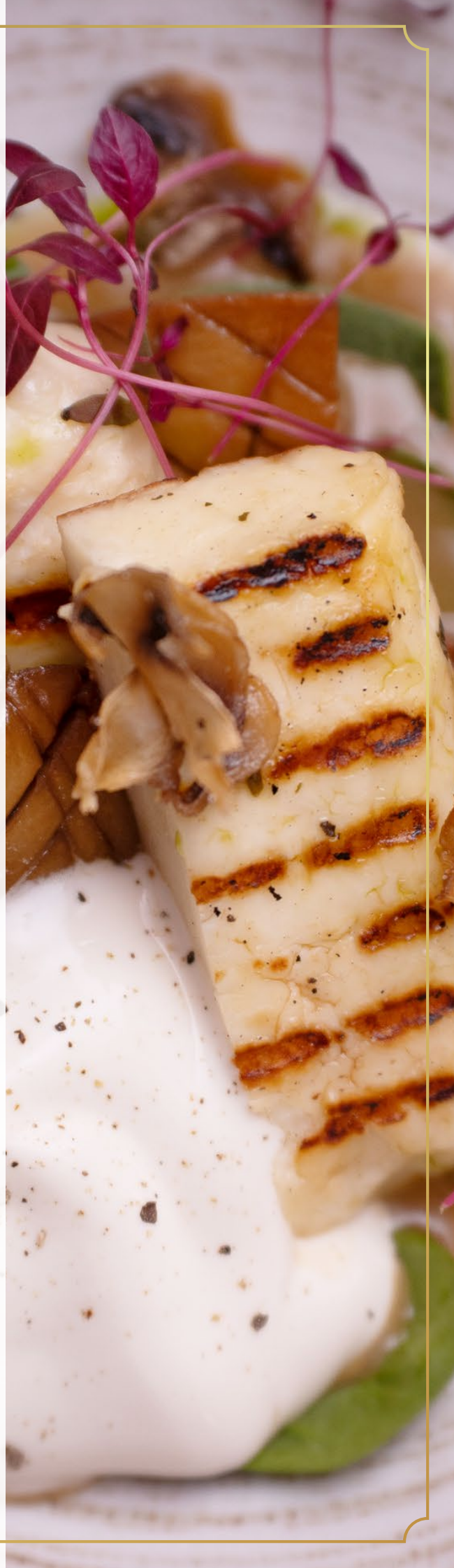
– 2 mini burgery 55 PLN –

Krewetki serwowane z pomidorkami cherry i kielbasą chorizo w sosie winno-maślanym

Prawns served with cherry tomatoes, chorizo sausage in wine and butter sauce

– 6 sztuk: 45 PLN –

– 9 sztuk: 68 PLN –



SALATY (SALADS)

VEGE

Kompozycja lekkich sałat z kozim serem podana z marynowaną gruszką, malinami, prażonymi orzechami włoskimi, zwieńczona sosem ze świeżych malin

Composition of light salads with goat cheese served with marinated pear, raspberries, roasted walnuts with fresh raspberry sauce

– 45 PLN –

Kaczka confit podana na sałacie z filetowaną pomarańczą, pomidorkami cherry, borówką oraz prażonym słonecznikiem, polana sosem jeżynowym

Duck confit served on lettuce with filleted orange, cherry tomatoes, blueberries and roasted sunflower seeds and blackberry sauce

– 48 PLN –

Chrupiąca sałata rzymska podana z marynowanym łososiem gravlax, jajkiem poche oraz z fasolką szparagową, avocado, świeżymi pomidorami oraz oliwkami

Crispy romaine lettuce served with marinated salmon gravlax, poche egg and green beans, avocado, fresh tomatoes and olives

– 48 PLN –



ZUPY (SOUPS)

Pachnący rosół z trzech mięs
z makaronem, marchewką i pietruszką

*Aromatic three-meat broth
with noodles, carrots and parsley*

– 23 PLN –

VEGE

Krem z białych warzyw podany z kasztanami,
marynowaną gruszką i olejem dyniowym

*Cream with white vegetables served with chestnuts,
pickled pear and pumpkin oil*

– 27 PLN –

VEGE

Krem ze świeżych pomidorów skropiony
bazyliowym pesto podany z burattą
i chipsem z bakłażana

*Fresh tomato cream soup flavoured with basil pesto,
with buratta and aubergine chips*

– 27 PLN –

VEGE

Tradycyjna zupa borowikowa aromatyzowana
koperkiem, podana z łazankami

*Traditional mushroom soup with dill,
and noodles*

– 32 PLN –



MAKARONY (PASTA)



Ravioli ze szpinakiem i ricottą podane w winno-maślanej emulsji z suszonymi pomidorami, prażonymi orzechami, parmezanem oraz rukolą

Ravioli with spinach and ricotta served in a wine and butter emulsion with dried tomatoes, roasted nuts and parmesan cheese

– 47 PLN –

Rigatoni z grillowanym kurczakiem, pesto bazyliowym, pomidorkami cherry oraz mozzarellą

Rigatoni with grilled chicken, basil pesto, cherry tomatoes and mozzarella

– 53 PLN –

Tagliatelle nero z krewetkami, chilli, czosnkiem w winno-maślanym sosie

Tagliatelle nero with prawns, chilli, garlic and wine and butter sauce

– 64 PLN –



DANIA GŁÓWNE RYBNE & VEGE (FISH & VEGE DISHES)

VEGE

Gnocchi nadziewane borowikami w delikatnym sosie śmietanowo-truflowym z rukolą i parmezanem

Gnocchi stuffed with mushrooms in a delicate truffle cream sauce with parmesan cheese

– 45 PLN –

Dorsz w miodowo-musztardowej marynacie zapieczony pod ziołową panierką, podany z ziemniakiem francuskim i pomidorkami cherry w winno-maślanej emulsji oraz z lekką sałatką z granatem

Cod in a honey-mustard marinade baked under an herb crust, served with a French potato and cherry tomatoes in a wine-butter emulsion and a light salad

– 62 PLN –

Pieczony filet z łososia podany z aromatycznym sosem z owoców morza, ryżem oraz grillowanymi warzywami ze szpinakiem

Baked salmon fillet served with aromatic seafood sauce, rice and grilled vegetables with spinach

– 68 PLN –



DANIA MIĘSNE (MEAT DISHES)

Tradycyjny polski kotlet schabowy
z gotowanymi ziemniakami posypanymi
świeżym koperkiem oraz z zasmażaną kapustą

*Traditional polish pork chop with boiled potatoes
and fresh dill served with fried cabbage*

– 52 PLN –

Kurczak supreme podany na czarnym ryżu
jaśminowym zasmażanym z chorizo, cukinią
i szpinakiem, zwieńczony lekką sałatką
oraz aromatycznym sosem curry

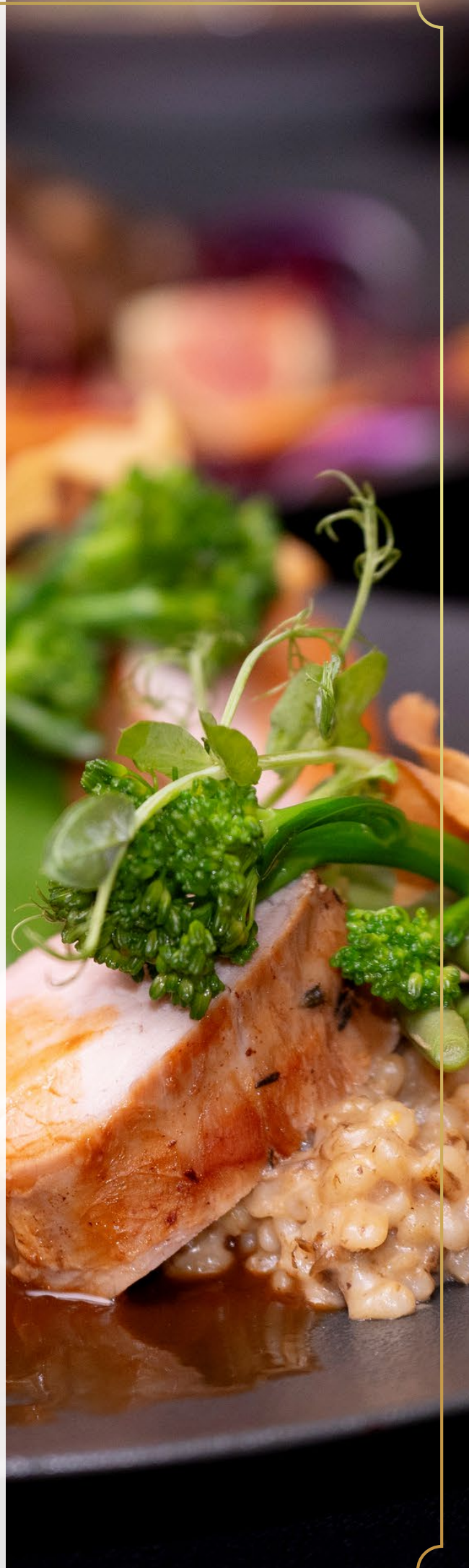
*Chicken supreme served with black rice, chorizo, zucchini
and spinach with a light salad and flavorful curry sauce*

– 55 PLN –

Polędwiczka wieprzowa sous vide z pęczotko
grzybowym, sosem demi glace oraz bocznikiem
królewskim i zielonymi warzywami

*Sous vide pork tenderloin with mushroom buckwheat,
king oyster mushroom and green vegetables
and demi-glace sauce*

– 62 PLN –



DANIA MIĘSNE (MEAT DISHES)

Policzki wołowe wolno gotowane z sosem z czerwonego wina podane z puree z pieczonej pietruszki, karmelizowaną marchwią oraz zielonymi warzywami

Slow cooked beef cheeks with red wine sauce served with roasted parsley puree, caramelised carrots and green vegetables

– 65 PLN –

Udo kacze, pieczone z jabłkiem i pomarańczami, podane z musem brzoskwiowym, smażonymi kopytkami, pieczoną połówką gruszki nadziewanej borówką oraz czerwoną kapustą z rodzynkami i żurawiną

Duck thigh baked with apple and oranges, served with peach mousse, potato dumplings, baked half a pear stuffed with blueberries and red cabbage with raisins and cranberries.

–70 PLN –



DESERY (DESSERTS)

Domowa szarlotka na ciepło
serwowana z gałką lodów waniliowych
*Hot home-made apple pie served with a scoop
of vanilla ice-cream*

–30 PLN –

Panna Cotta miętowa z macerowanymi malinami
i sorbetem malinowym

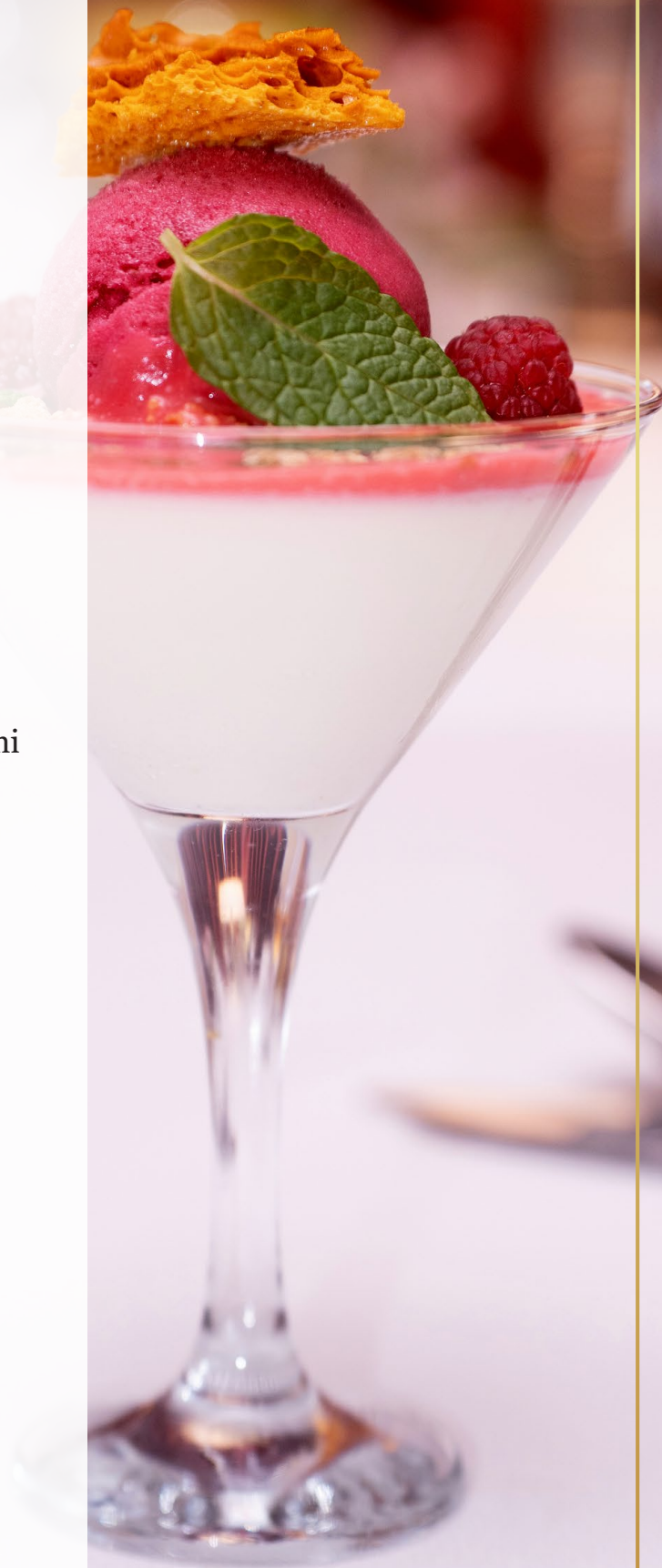
*Mint panna cotta with macerated raspberries
and raspberry sorbet*

–32 PLN –

Lava Cake - gorące ciastko czekoladowe
z płynną czekoladą oraz z wiśniami

Lava Cake - hot chocolate cake with cherries

–35 PLN –



DZIECI TO LUBIĄ (KIDS LIKE IT)

Tradycyjny domowy rosół
z kluseczkami oraz włoszczyzną

*Traditional chicken soup
with vegetables*

–20 PLN –

Polędwiczki z kurczaka w chrupkiej panierce
podane wraz z frytkami oraz surówką z marchewki

Chicken nugget with french fries and carrot salad

–36 PLN –

Spaghetti bolognese z sosem pomidorowym

Spaghetti bolognese with tomato sauce

–36 PLN –

Lody ze świeżymi owocami oraz bitą śmietaną

Ice-cream with fresh fruits and whipped cream

–25 PLN –

Naleśniki z serem, owocami i bitą śmietaną

Pancakes with cheese, fruit and whipped cream

–30 PLN –

