



Przystawki Starters

Tatar wołowy ze słonecznikiem

32.00 zł

mięso wołowe, musztarda francuska, papryka ostra, sól, pieprz, olej, jaja, słonecznik, cebulka, kapary, ogórek konserwowy, kurka marynowana
ALERGENY : gluten, jaja

Beef tartare served with sunflower

ALLERGENS : wheat, eggs

Carpaccio z polędwicy wołowej z salsą z pomidorów koktajlowych z kaparami i wiórkami parmezanu

34.00 zł

polędwica wołowa, pieprz młotkowany, pomidory koktajlowe, zielona pietruszka, oliwa z oliwek, bazylia, parmezan
ALERGENY : gluten, mleko

Beef carpaccio with cherry tomato salsa, capers and parmesan cheese

ALLERGENS : wheat, milk

Tatar z wędzonego łosia z avocado i zieloną pietruszką

32.00 zł

łosoś wędzony, czerwona cebula, kapary, oliwa, avocado, cytryna, sól, pieprz, zielona pietruszka, szczypior, jaja, olej, gorczyca
ALERGENY : ryby, gluten, jaja

Smoked salmon tartare with avocado and green parsley

ALLERGENS : fish, wheat, eggs

Krewetki smażone z warzywami podane na sałacie rzymskiej z grzankami

31.00 zł

krewetki, masło, czosnek, marchew, seler, zielona pietruszka, białe wino, sól, pieprz, cytryna, sałata rzymska, pieczywo, parmezan
ALERGENY : ryby, gluten

Fried prawns with vegetables served on romaine lettuce with croutons

ALLERGENS : Fish, wheat

Camembert w orzechowej panierce podany na rukoli z sosem gruszkowo - jabłkowym i grzanką

26.00 zł

ser camembert, jaja, orzechy –mix, rukola, jabłka, grzanka, białe wino, miód, masło
ALERGENY : nabiał, jaja, gluten

Camembert in nut crust served on rocket salad with pear and apple sauce and toast

ALLERGENS : dairy, eggs, wheat

Śledź na sałatce z pora z jabłkiem

25.00 zł

śledź, por, jabłka, majonez, musztarda, cukier, pieprz, sól, koper, pieczywo pszenne
ALERGENY : ryby, gluten

Herring served on leek and apple salad

ALLERGENS : Fish, wheat



Bukiet salat ze świeżym ogórkiem smażonym boczkiem, 30.00 zł

ziarnami granatu i szynką parmeńską

mix salat, ogórek, granat, boczek, zielona pietruszka, ocet winny, sól, pieprz, musztarda, sriracha, szynka parmeńska

ALERGENY : gluten

Bouquet of salads with fresh cucumber, fried bacon, pomegranate seeds and Parma ham

ALLERGENS : wheat

Mix salat z grillowanym miecznikiem piklowanymi rzodkiewkami 30.00 zł
pomidorkami cherry

mix salat, miecznik, sól, pieprz, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, ocet, cukier, zielona pietruszka, ocet winny, musztarda, papryczka chilli

ALERGENY : ryby, gluten

Mixed salad with grilled swordfish, pickled radishes and cherry tomatoes

ALLERGENS : fish, wheat

Bukiet salat w sosie miodowo - musztardowym z piekielnymi 30.00 zł
wątróbkami drobiowymi

mix salat, wątróbka drobiowa, chilli, papryka ostra, masło, czosnek, miód, sól, pieprz, musztarda francuska, oliwa z oliwek, pomidorki koktajlowe, papryka, bagietka

ALERGENY : gluten

Mixed leaf salad with honey and mustard sauce and spicy poultry liver

ALLERGENS : wheat

Salaty z karmelizowaną gruszką, orzechami i kozim serem 30.00 zł

mix salat, gruszka, miód, orzechy włoskie, kozie ser, ogórek zielony, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, masło, czosnek, bagietka

ALERGENY : orzechy, gluten, mleko

Mixed leaf salad with caramelised pear, nuts and goat cheese

ALLERGENS : nuts, wheat, milk

Salatka Cezar 30.00 zł

mix salat, majonez, anchois, filet z kurczaka, przyprawa do drobiu, boczek, pomidorki koktajlowe, parmezan

ALERGENY : ryby, mleko, gluten

Caesar's salad

ALLERGENS: fish, milk, wheat



Zupy

Soups

Bulion grzybowy z podgrzybkami i z pierożkami grzybowymi 22.00 zł

Rosół drobiowy, grzyby, sól, pieprz, mąka, jajko, cebula, czosnek, śmietana, oliwa truflowa

ALERGENY : gluten, jajko

Mushroom broth with porcini and mushroom ravioli

ALLERGENS : wheat, eggs

Krem z pietruszki i gruszki z chipsem z pietruszki i czarnuszką 20.00 zł



Ziemniaki, pietruszka, gruszka, sól, pieprz, śmietana, czarnuszka, mleko, białe wino

ALERGENY : mleko

Cream of parsley and pear with parsley chip and black cumin seeds

ALLERGENS : milk

Zupa cebulowa z grzanką serową 18.00 zł

Rosół, cebula, olej, tymianek, czosnek, białe wino, bagietka, ser żółty, sól, pieprz

ALERGENY : gluten

Onion soup with cheese toast

ALLERGENS : wheat

Zupa tajska z kurczakiem 18.00 zł



Filet z kurczaka, groszek cukrowy, chilli, papryka czerwona, imbir, czosnek, cebula, mleko kokosowe, żółta pasta curry

ALERGENY : mleko

Thai soup with chicken

ALLERGENS : milk

Ostra zupa gulaszowa 18.00 zł

wołowina, ziemniaki, marchew, pieczarka, papryka, cebula, czosnek, papryka ostra, papryka wędzona, papryka słodka, kumin, sól, pieprz

ALERGENY : gluten, mleko, seler, gorczyca

Spicy goulash soup

ALLERGENS: wheat, milk, celery, charlock

Flaki wołowe z pieczywem

18.00 zł

flaki wołowe, wołowina , seler, vegeta, maggi, mąka pszenna, imbir, sól, pieprz, majeranek,
liść laurowy, ziele angielskie, pieczywo

ALERGENY : gluten, gorczyca, seler

Beef tripe soup with bread

ALLERGENS: wheat, celery, charlock



Risotto z piersią z kurczaka sous vide, cukinią i suszonym pomidorem **31.00 zł**

ryż, białe wino, sól, pieprz, filet z kurczaka, cukinia, suszony pomidor, śmietana
ALERGENY : gluten, mleko

Risotto with chicken breast sous vide, zucchini and dried tomato
ALLERGENS : wheat, milk

Tagliatelle z kurczakiem, boczkiem, czerwoną cebulą i suszoną śliwką **30.00 zł**

mąka, jaja, filet z kurczaka, boczek, czerwona cebula, masło, czosnek, śliwka suszona, sól, pieprz, śmietana, białe wino
ALERGENY : gluten, jaja, nabiał

Tagliatelle with chicken, bacon, red onion and dried plum
ALLERGENS : wheat, eggs, dairy

Tagliatelle z polędwicą wołową, suszonym pomidorem, imbirem, rukolą i orzeszkami pini **36.00 zł**

semolina, mąka pszenna, jaja, polędwica wołowa, suszony pomidor, imbir, rukola, orzeszki pini, parmezan, sól, pieprz
ALERGENY : gluten, jaja, mleko, orzechy

Tagliatelle with beef tenderloin, dried tomato, ginger, rocket and pine nuts
ALLERGENS : wheat, eggs, milk, nuts

Spaghetti z mulami w sosie pomidorowym z zieloną pietruszką **36.00 zł**

mąka, jaja, mule, pomidor, cebula, czosnek, oliwki czarne, zielona pietruszka, papryka, czerwone wino, cytryna
ALERGENY : gluten, ryby, jaja

Spaghetti with moules in tomato sauce and green parsley
ALLERGENS : wheat, fish, eggs

Musze makaronowe ze smażonym łososiem w sosie śmietanowo- winnym **39.00 zł**

mąka, jaja, łosoś, sos sojowy, sól, pieprz, śmietana, białe wino, kapary, koper
ALERGENY : gluten, jaja, ryby

Pasta shells with fried salmon in cream and wine sauce
ALLERGENS : wheat, eggs, fish



Spaghetti alio olio **26.00 zł**

semolina, mąka pszenna, jaja, czosnek, papryczka chilli, sól, pieprz, oliwa z oliwek, parmezan
ALERGENY : gluten, jaja

Spaghetti alio olio
ALLERGENS : wheat, eggs



Dania gorące *Main course*

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana camembertem, 38.00 zł
podana z kluseczkami gnocchi w sosie śmietanowym z suszonym
pomidorem i chipsem z boczku

polędwiczka wieprzowa, camembert, szynka parmeńska, sól, pieprz, ziemniaki, mąka ziemniaczana, śmietana, suszony pomidor, szpinak, boczek
ALERGENY : gluten, jaja, mleko

Pork tenderloin roll stuffed with camembert, served with gnocchi in cream sauce with sun-dried tomatoes and bacon chips

ALLERGENS : wheat, eggs, milk

Pierś z kurczaka w sosie ziołowym podana na tagiatelle 36.00 zł
warzywnym z pieczonymi ziemniakami

filet z kurczaka, sól, pieprz, tymianek, masło, cukinia, marchew, bazylia, śmietana, pietruszka, koper, cebula, czosnek, ziemniaki

ALERGENY : gluten, nabiał

Chicken breast in herb sauce served on vegetable tagiatelle with roasted potatoes

ALLERGENS: wheat, dairy products

Polędwica wołowa w sosie pieprzowym na puree ziemniaczanym 76.00 zł
i palonym kalafiorom

Polędwica wołowa, masło, sól pieprz, ziemniaki, mleko, kalafior, czerwone wino, mąka pszenna

ALERGENY : gluten, mleko

Beef tenderloin in pepper sauce served with mashed potatoes and roasted cauliflower

ALLERGENS : wheat, milk

Filet z kaczki na puree z pietruszki i topinamburu z sałatką 46.00 zł
z pieczonych buraków

filet z kaczki, pietruszka, topinambur, masło, sól, pieprz, buraki, miód, ocet, jabłko, mąka ziemniaczana

ALERGENY : gluten, mleko

Duck fillet served on parsley and Jerusalem artichoke puree with roasted beetroot salad

ALLERGENS: wheat, milk

Antrykot wołowy na puree ziemniaczano-chrzanowym 58.00 zł
z marchewką karmelizowaną w miodzie

antrykot, sól, pieprz, masło, ziemniaki, mleko, chrzan, marchew, miód, sriracha

ALERGENY : nabiał, gluten

Beef loin served with potato and horseradish puree with carrots caramelized in honey

ALLERGENS: wheat, dairy products



Dania gorące

Main course

Noga z gęsi podana na musie z buraka i maślanymi kopytkami **48.00 zł**

noga z gęsi, przyprawa 7 smaków, czerwone wino, ziemniaki, jabłko, ocet winny, mąka pszenna
jaja, buraki, miód, sól, pieprz

ALERGENY : gluten, jaja

Leg of goose served with beetroot mousse and buttered gnocchi

ALLERGENS : wheat, eggs

Polik wołowy podany na puree ziemniaczanym, smażonymi prawdziwkami i ciemnym sosem **42.00 zł**

polik wołowy, ziemniaki, masło, grzyby, sól, pieprz, tymianek, czerwone wino, czosnek, cebula, zielona pietruszka, mąka, jajka

ALERGENY : gluten, nabiał, jaja

Beef cheek served with potato puree, fried porcini mushrooms and dark sauce

ALLERGENS: wheat, dairy products, eggs

Schab z kością w sosie na puree z batata i sałatką z papryki **40.00 zł**

schab wieprzowy, sól, pieprz, olej, tymianek, bataty, masło, miód, sriracha, papryka, cebula, pomidorki cherry, czosnek

ALERGENY : gluten, nabiał

Pork loin on the bone in dark sauce served with mashed sweet potato and paprika salad

ALLERGENS : wheat, dairy products

Golonka wieprzowa na kapuście zasmażanej z ziemniakami opiekanymi w ziołach **39.00 zł**

golonka wieprzowa, kapusta biała, koperek, słonina, ziemniaki

ALERGENY : gluten

Pork knuckle on the fried cabbage with roasted potatoes

ALLERGENS : wheat

Jan

Dania rybne
Fish dish

Łosoś z rusztu z chutneyem z papryki, bulionem i kluseczkami parmezanowymi **47.00 zł**

filet z łososia, mąka, jaja, parmezan, śmietana, papryka, miód, szpinak baby lub rukola, pomarańcza, zielona pietruszka
ALERGENY : gluten, nabiał, ryba

Grilled salmon with paprika chatney, broth, and Parmesan dumplings
ALLERGENS : wheat, dairy products, fish

Sandacz smażony na spaghetti z pieczoną dynią **42.00 zł**

sandacz, sól, pieprz, mąka, masło, jaja, dynia, miód, papryczka chilli, mleko, kokosowe, zielona pietruszka
ALERGENY : gluten, ryba, jaja, nabiał

Fried zander served on spaghetti with roasted pumpkin
ALLERGENS: wheat, fish, dairy products, eggs

Dorsz pieczony podany na sosie z pieczonej papryki i chrupiącym chorizo ze smażonymi ziemniakami **40.00 zł**

dorsz, sól, pieprz, masło, papryka, oliwa, cebula, czosnek, chorizo, ziemniaki
ALERGENY: ryba, nabiał, gluten

Roasted cod served with roasted peppers sauce and crispy chorizo with fried potatoes
ALLERGENS: wheat, fish, dairy products



Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

Kotleciki z zielonej soczewicy z salsą z zielonego ogórka 32.00 zł

z papryczką chilli i zielonej pietruszki

zielona soczewica, cebula, czosnek, pieczarka, papryka, zielona pietruszka, jajko, sól, pieprz, ogórek kiszony, papryczka chilli, ocet, miód

ALERGENY : jaja

Lentil patties with green cucumber salsa with chilli pepper and green parsley

ALLERGENS : eggs

Stek z selera w sosie z grzybów leśnych i popcornem 35.00 zł

z kaszy gryczanej

seler, sól, pieprz, ziele angielskie, masło, grzyby, cebula, czosnek, śmietana

ALERGENY : seler, gluten

Celery steak with mushroom sauce and buckwheat popcorn

ALLERGENS : celery, wheat

Tagiatelle maślane z kurkami, cukinią i jajkiem w koszulce 35.00 zł

mąka, jaja, masło, szpinak, kurki, cukinia, cebula, sól, pieprz, czosnek, parmezan, orzechy ziemne

ALERGENY : jaja, gluten, orzechy

Butter tagiatelle with golden chanterelles, zucchini, and poached egg

ALLERGENS : eggs, wheat, nuts



Dania bezglutenowe *Gluten-free dishes*



Rosół lub Pomidorowa z makaronem bezglutenowym 14.00 zł
Broth or tomato soup with gluten-free noodles

Łosoś smażony podany z makaronem warzywnym 45.00 zł
łosoś, sól, pieprz, oliwa, makaron warzywny, masło, czosnek, cebula, zielona pietruszka
ALERGENY : ryby, masło

Fried salmon served with vegetable spaghetti
ALLERGENS : fish, butter

Dorsz smażony z sałatką porową 36.00 zł
dorsz filet, sól, pieprz, koper, oliwa, masło, por, cebula, czosnek, zielona pietruszka, cytryna
ALERGENY : ryby, masło

Fried cod fish served with leek salad
ALLERGENS : fish, butter

Krewetki smażone z makaronem ryżowym 29.00 zł
krewetki, makaron ryżowy, sól, pieprz, trawa cytrynowa, liście limonki, imbir, papryczka chilli, mleko kokosowe, oliwa
ALERGENY : skorupiaki

Fried prawns with rice noodles
ALLERGENS: shellfish

Gnocchi z polędwicą wołową i suszonym pomidorem 32.00 zł
polędwica wołowa, sól, pieprz, oliwa, pomidor suszony, śmietana, zielona pietruszka, Grana Padano

Gnocchi served with beef tenderloin and dried tomatoes

Risotto z grzybami 30.00 zł
ryż, grzyby, sól, pieprz, czosnek, cebula, białe wino, zielona pietruszka, masło, Grana Padano
ALERGENY : masło

Risotto with mushrooms
ALLERGENS : butter

Risotto z pomidorami suszonymi i cukinią 30.00 zł
ryż, pomidory suszone, cukinia, cebula, czosnek, zielona pietruszka, masło, Grana Padano
ALERGENY : masło

Risotto with zucchini and dried tomatoes
ALLERGENS: butter

Placuszki ziemniaczane - cukiniowe z kwaśną śmietaną 20.00 zł
ziemniaki, cukinia, jajka, mąka z ciecierzycy, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz, zielona pietruszka, kwaśna śmietana
ALERGENY : nabiał, jaja

Potato and zucchini pancakes served with sour cream
ALLERGENS: dairy, eggs