

Jan

Przystawki
Starters

Tatar wołowy ze słonecznikiem	45.00 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	
Szparagi gotowane z sosem holenderskim i buratą	38.00 zł
szparagi zielone, białe wino, jaja, sól, pieprz, burata, pomidorki koktajlowe, masło, czosnek, oliwa z oliwek, cytryna, szpinak baby ALERGENY : gluten, mleko	
Cooked asparagus with hollandaise sauce and burrata cheese ALLERGENS : wheat, milk	
Tatar z wędzonego łososia 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, parmesan 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	
Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i granatem	25.00 zł
burak pieczony, sól, pieprz, oliwa z oliwek, musztarda francuska, feta, rukola, granat, pieczywo pszenne, masło koper, czosnek, ocet winny, miód, sriracha, białe wino ALERGENY : nabiał, gluten	
Beetroot carpaccio with feta cheese, rocket and pomegranate ALLERGENS : dairy, wheat	



Bukiet sałat ze świeżym ogórkiem smażonym boczkiem, ziarnami granatu i szynką parmeńską **30.00 zł**
mix sałat, 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 sałat z grillowanym miecznikiem piklowanymi rzodkiewkami i pomidorkami cherry **30.00 zł**
mix sałat, 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 sałat w sosie miodowo - musztardowym z piekielnymi wątróbkami drobiowymi **30.00 zł**
mix sałat, 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

Sałaty z karmelizowaną gruszką, orzechami i kozim serem **30.00 zł**
mix sałat, gruszka, miód, orzechy włoskie, kozi 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 sałat, majonez, anchois, filet z kurczaka, przyprawa do drobiu, boczek, pomidorki koktajlowe, parmezan
ALERGENY : ryby, mleko, gluten

Caesar's salad
ALLERGENS: fish, milk, wheat

Jan

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  22.00 zł

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

Thai soup with chickem

ALLERGENS : milk

Ostra zupa gulaszowa 24.00 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 20.00 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

Jan

Party

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

Tagliatelle z polędwiczką wieprzową, brokułem i orzeszkami ziemnymi **38.00 zł**

semolina, jaja, sól, pieprz, polędwiczka wieprzowa, brokuł, orzeszki ziemne, masło, czosnek, koper, pomidor suszony, śmietana, grana padano, zielona pietruszka,
ALERGENY : gluten, nabiał, orzechy

Tagliatelle pasta with pork tenderloin, broccoli, and peanuts
ALLERGENS : wheat, dairy, 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, podana z kluseczkami gnocchi w sosie śmietanowym z suszonym pomidorem i chipsem z boczku **42.00 zł**

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 warzywnym z pieczonymi ziemniakami **38.00 zł**

filet z kurczaka, sól, pieprz, tymianek, masło, cukinia, marchew, bazylija, 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

Gic z jagnięca z kluseczkami ziemniaczanymi **60.00 zł**

gicz jagnięca, marchew, cebula, czosnek, seler, pietruszka, tymianek, sol, pieprz, mąka, czerwone wino, ziemniaki, jajko, boczek wieprzowy, śmietana
ALERGENY : gluten, jaja, seler, nabiał

Lamb neck with potato dumplings

ALLERGENS : wheat, eggs, celery, dairy products

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

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 z marchewką karmelizowaną w miodzie **70.00 zł**

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 **48.00 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 opiekany 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

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

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

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



Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Stek z czerwonej fasoli na sosie z mango i jalapeno oraz mixem sałat **38.00 zł**

Czerwona fasola, jajo, bułka tarta, zielona pietruszka, czarnuszka, mix sałat, ogórek, pomidorki koktajlowe, mango, jalapeno, makaron ryżowy
ALERGENY : jaja, gluten

Red bean steak with mango and jalapeno sauce and a mix of salad
ALLERGENS : eggs, wheat

Kotlety z kaszy gryczanej podane na puree ziemniaczanym i smażoną sałatką z botwiny **35.00 zł**

Kasza gryczana, cebula, pieczarka, mąka ziemniaczana, jajo, sól, pieprz, sriracha, ser żółty, bułka tarta, ziemniaki, masło, śmietana, botwina, białe wino, zielona pietruszka
ALERGENY : gluten, jaja, nabiał

Buckwheat cutlets served on mashed potatoes and fried beetroot salad
ALLERGENS : wheat, eggs, dairy products

Tagiatelle maślane z kurkami, cukinią i jajkiem w koszulce **36.00 zł**

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

Butter tagliatelle with golden chanterelles, zucchini, and poached egg
ALLERGENS : eggs, wheat, nuts

Jan



Dania bezglutenowe
Gluten-free dishes

Rosół lub Pomidorowa z makaronem bezglutenowym 15.00 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

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

Fried hake 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 kurczakiem i suszonym pomidorem 36.00 zł
kurczak, sól, pieprz, oliwa, pomidor suszony, śmietana, zielona pietruszka, Grana Padano

Gnocchi served with chicken 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 ziemniaczano - cukiniowe z kwaśną śmietaną 22.00 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