



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

Burata z mixem pomidorków koktajlowych i rukolą

34.00 zł

burata, mix pomidorków koktajlowych, rukola, musztarda francuska, olej, wino białe, miód, sriracha, sól, pieprz, zielona pietruszka, grzanka
ALERGENY : gluten, nabiał

Burrata with cherry tomatoes mix and agurula
ALLERGENS : wheat, dairy

Tatar z wędzonego łososia z avocado i zieloną pietruszką

40.00 zł

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

Smoked salmon tartare with avocado and green parsley
ALLERGENS : fish, wheat, eggs

Krewetki w czerwonym curry z grzanką

32.00 zł

krewetki, cebula, imbir, czosnek, kumin, czerwona pasta curry, mleko kokosowe, sos rybny, liść limonki, pietruszka, grzanka
ALERGENY : ryby, gluten

Red curry with prawns and grilled baguette
ALLERGENS : Fish, wheat

Camembert panierowany w migdałach z jeżynami i gruszką

29.00 zł

camembert, miód, mąka, jaja, płatki migdałowe, jeżyny, gruszka, sok z cytryny, rukola, grzanka
ALERGENY : jaja, nabiał, gluten

Camembert breaded in almonds with blackberries and pear
ALLERGENS : eggs, wheat, dairy

Śledź pod pierzynką ze szczypiorkiem

24.00 zł

Śledź, ser żółty, jajo, sczyior, majonez, jogurt naturalny, pieprz, grzanka
ALERGENY : ryby, nabiał, gluten

Herring in cream with spring onion
ALLERGENS : fish, wheat

Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i orzechem karmelizowanym

23.00 zł

burak pieczony, sól, pieprz, oliwa z oliwek, musztarda francuska, feta, rukola, orzech, masło, koper, czosnek, ocet balsamiczny, ocet winny, malina, miód, sriracha, białe wino, grzanka
ALERGENY : nabiał, gluten, orzechy

Beetroot carpaccio with feta cheese, rocket and caramelised nuts
ALLERGENS : dairy, wheat, nuts



Mix салат ze smażonymi bocznikami

30.00 zł

mix салат, boczniak, masło, czosnek, pietruszka, koper, papryka pieczona, ser, zioła prowansalskie, twaróg kozi, grzanka
ALERGENY : gluten, nabiał, grzyby

Salad with grilled oyster mushrooms

ALLERGENS : wheat, dairy, mushrooms

Mix салат z panierowanym tuńczykiem i sosem sezamowym

34.00 zł

mix салат, tuńczyk, sezam, jajko, pomidorki koktajlowe, oliwki mix, musztarda dijon, oliwa z oliwek, miód, parmezan, masło, grzanka
ALERGENY : gluten, nabiał

Salad with battered tuna steak and sesame sauce

ALLERGENS : wheat, dairy

Bukiet салат w sosie miodowo - musztardowym z piekielnymi wątróbkami drobiowymi

30.00 zł

mix салат, 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 салат, 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 салат, majonez, anchois, filet z kurczaka, przyprawa do drobiu, boczek, pomidorki koktajlowe, parmezan
ALERGENY : ryby, mleko, gluten

Caesar's salad

ALLERGENS: fish, milk, wheat



Bulion grzybowy z podgrzybkami i z pierożkami grzybowymi 22.00 zł

Rosół drobiowy, grzyby, sól, pieprz, mąka, jajko, cebula, czosnek, śmietana, oliwa trufłowa
ALERGENY : gluten, jajko

Mushroom broth with porcini and mushroom ravioli

ALLERGENS : wheat, eggs



Bulion wołowy z pieczonym kurczakiem, makaronem ryżowym i jajkiem na miękko 24.00 zł

Ogony wołowe, przęga wołowa, warzywa, filet z kurczaka, makaron ryżowy, jajko, imbir, trawa cytrynowa
ALERGENY : jaja

Beef broth with roasted chicken, rice noodles and a soft-boiled egg

ALLERGENS : eggs

Krem z pora z pulpetami drobiowymi i karmelizowaną cebulką 22.00 zł

Ziemniaki, por, sól, pieprz, bulion drobiowy, filet z kurczaka, koper, śmietana, jaja, bułka tarta
ALERGENY : jaja, nabiał

Creamy leek soup with chicken meatballs and carmelized onion

ALLERGENS : eggs, dairy

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



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

Rolka ze schabu w panierce z zielonej pietruszki i Grana Padano na puree ziemniaczanym i smażoną na miodzie brukselką 42.00 zł

schab wieprzowy, tymianek, sól, pieprz, buła, jajka, musztarda, zielona pietruszka, grana padano, ziemniaki masło, śmietana 30%, miód, sos rybny, brukselka, sos ciemny

ALERGENY : gluten, jaja, nabiał

Pork roulade in parsley and Grana Padano batter served on mashed potatoes with brussels sprouts roasted with honey

ALLERGENS : wheat, eggs, dairy products

Filet z kurczaka w sosie beszamelowym z Grana Padano owinięty w ciasto francuskie podany z warzywnym ratatouille 40.00 zł

filet z kurczaka, mąka mleko, masło, sól, pieprz, grana padano, tymianek, bakłażan, papryka, cukinia, pomidory pelatti, czosnek, cebula, cukier

ALERGENY : gluten, nabiał

Chicked fillet in puff pastry served on béchamel sauce with ratatouille

ALLERGENS: wheat, dairy products

Gicz jagnięca ze smażonymi ziemniakami w łupinie podana z duszonymi w białym winie, boczku i porami 62.00 zł

gicz jagnięca, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, sos sojowy, mąka, ziemniaki, masło, białe wino, por, zielona pietruszka, boczek wieprzowy

ALERGENY : gluten, seler, nabiał

Lamb shank with roasted potatoes skins served with wine braised pork belly and leak

ALLERGENS : wheat, celery, dairy products

Smażony filet z kaczki podany na puree z czerwonej kapusty, grzybami shiitake i marynowanymi plastrami rzodkiewki 50.00 zł

filet z kaczki, sól, pieprz, tymianek, czerwona kapusta, masło, miód, sok z cytryny, ziemniaki, grzyby shiitake, rzodkiewka, ocet, cukier, chilli

ALERGENY : gluten, nabiał

Fried duck fillet on red cabbage served with Shiitake mushrooms and slices of marinated raddish

ALLERGENS: wheat, dairy products

Policzki wieprzowe panierowane na ziemniaczanym puree z sosem borowikowym 42.00 zł

policzki wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, masło, śmietana, borowik, zielona pietruszka, bułka tarta, mąka, jajko, białe wino, makaron ryżowy

ALERGENY : nabiał, gluten, jajka

Battered pork cheeks on mashed potatoes with porcini mushroom sauce

ALLERGENS: wheat, dairy products, eggs



Dania gorące

Main course

Polędwica wołowa na sosie demi glace na puree z zielonego groszku z warzywami smażonymi na maśle 99.00 zł

polędwica wołowa, kości wieprzowe, marchewka, pietruszka, seler, cebula, czosnek, tymianek, sól, pieprz, masło, zielony groszek, zielona pietruszka, sok z cytryny, cukinia
ALERGENY : gluten, nabiał, jaja

Beef tenderloin on demi-glace served with green peas puree and butter-fried vegetables
ALLERGENS: wheat, dairy products, eggs

Pierś z gęsi marynowana w wódce z anyżem, puree ziemniaczane i buraki karmelizowane w miodzie 52.00 zł

pierś z gęsi, wódka, anyż, sól, pieprz, rozmaryn, cynamon, ziemniaki, masło, śmietana, buraki, miód, ocet balsamiczny, zielona pietruszka, sok jabłkowy
ALERGENY : gluten, nabiał

Duck breast marinated in vodka with anise served along with mashed potatoes and beetroots caramelised in honey
ALLERGENS : wheat, dairy products

Polik wołowy gotowany w porto z warzywami na kremowym risotto z grzybami i ogórkiem z mini warzywami i ciemnym sosem 50.00 zł

polik wołowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, porto, pieprz, sól, ryż, śmietana, cebula, tymianek, mascarpone, ogórek świeży, parmezan, zielona pietruszka, grzyby
ALERGENY : gluten, nabiał

Porto braised pork cheeks served with vegetables on creamy mushroom risotto with dark sauce
ALLERGENS : wheat, dairy products

Golonka wieprzowa na kapuście zasmażanej z ziemniakami opiekany w ziołach 41.00 zł

golonka wieprzowa, kapusta biała, koperek, słonina, ziemniaki
ALERGENY : gluten

Pork knuckle on the fried cabbage with roasted potatoes
ALLERGENS : wheat



Dania rybne *Fish dish*

Polędwica z dorsza na puree ziemniaczanym z sałatką z bobu 50.00 zł i szynki prosciutto

dorsz, sól, pieprz, olej, ziemniaki, masło, śmietana, bób, szynka prosciutto,
zielona pietruszka, czosnek, cebula
ALERGENY : nabiał, ryba

Codfish served on mashed potatoes with broad bean and prosciutto salad
ALLERGENS : dairy products, fish

Łosoś polany glazurą z mango na puree z białych warzyw, 52.00 zł karmelizowanym mini brokułem, oliwą szczypiorkową i z chipsem z marchewki

łosoś, sól, pieprz, mango, chilli, ziemniaki, topinambur, kalafior, śmietana, masło,
oliwa z oliwek, szczypior, miód, marchew
ALERGENY : ryba, nabiał

Mango glazed salmon served on white root vegetable puree, caramelised mini broccoli,
chive-infused olive oil and carrot crisp
ALLERGENS: wheat, fish, dairy products

Dorada smażona z sosem chimichurri podana z miksem sałat, 48.00 zł warzywami i winegretem

dorada, sól, pieprz, zielona pietruszka, sok z cytryny, chilli, oliwa z oliwek, mix sałat,
ogórek, pomidorki koktajlowe, miód, papryka, ziarno dyni, musztarda, ocet biały winny
ALERGENY: ryba, gluten

Fried gilt-head bream with chimichurri sauce served with mixed greens,
vegetables, and French dressing
ALLERGENS: fish, wheat



Pierogi z mięsem

ALERGENY : gluten, jaja, mleko

Dumplings with meat

ALLERGENS : wheat, eggs, milk

20.00 zł

Pierogi z mięsem i kapustą

ALERGENY : gluten, eggs, mleko

Dumplings with meat and cabbage

ALLERGENS : wheat, eggs, milk

20.00 zł

Pierogi ruskie

ALERGENY : gluten, jaja, milk

Russian dumplings with white cheese and potatoes

ALLERGENS : wheat, eggs, milk

20.00 zł

Pierogi z serem

ALERGENY : gluten, jaja, mleko

Dumplings with white cheese

ALLERGENS : wheat, eggs, milk

20.00 zł

Pierogi ze szpinakiem

ALERGENY : gluten, eggs, milk

Dumplings with spinach

ALLERGENS : wheat, eggs, milk

22.00 zł

Pierogi z kapustą i grzybami

ALERGENY : gluten, jaja, mleko, grzyby

Dumplings with cabbage and mushrooms

ALLERGENS: wheat, eggs, milk, mushrooms

26.00 zł

Pierogi z łososiem

ALERGENY : gluten , jaja, mleko, ryba

Dumplings with salmon

ALLERGENS : wheat, eggs, milk, fish

27.00 zł



Dania wegetariańskie *Vegetarian dishes*

**Kotlet buraczany z sosem paprykowym, smażoną sałatką
rzymską, wędzonym tofu marynowanym w sosie sojowym,
miodzie i papryczce chilli** **38.00 zł**

buraki, papryka, siemię lniane, jajko, skrobia ziemniaczana, sos sojowy, chilli, bułka tarta,
mąka, tofu, sałatka rzymska, masło

ALERGENY : jaja, gluten, nabiał

Beetroot cutlet with pepper sauce, roasted romaine lettuce and smoked tofu
marinated in soy sauce, honey and chilli

ALLERGENS : eggs, wheat, dairy products

**Pulpety z kaszy jęczmiennej z suszonym pomidorem
i parmezanem podany na kremie z czerwonych warzyw
i chipsami z pietruszki** **35.00 zł**

kasza jęczmienna, suszony pomidor, parmezan, jajko, mąka, bułka tarta, burak, papryka,
pomidor, pietruszka, masło, zielona pietruszka, miód

ALERGENY : gluten, jaja, nabiał

Vegetarian meatballs made of barley groats, sun dried tomatoes, and parmesan served
on red vegetable puree and parsley crisp

ALLERGENS : wheat, eggs, dairy products

**Pappardelle w sosie z pieczonych pomidorów, czosnku
i bazylii podany z mozarellą** **37.00 zł**

mąka semolina, jaja, woda, pomidory, czosnek, bazylia, grana padano, mozzarella,
białe wino, zielona pietruszka

ALERGENY : jaja, gluten

Pappardelle pasta with roasted tomatoes, garlic, and basil sauce served with mozzarella

ALLERGENS : eggs, wheat



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



Desery
Desserts

**Trufle czekoladowe w dwóch smakach na zielonym mchu
z sorbetem cytrynowym** **24.00 zł**

Śmietana 30%, czekolada 72% i 34%, maliny liofilizowane, orzechy mix, martini extra dry, szpinak, mąka pszenna, jaja, cukier, proszek do pieczenia, cytryna, owoce, mięta
ALERGENY : orzechy, gluten, jaja, nabiał

Chocolate truffles in two flavours on a spinach sponge cake with lemon sorbet
ALLERGENS : nuts, wheat, eggs, dairy

Beza z sorbetem wiśniowym, owocami i sosem wiśniowym **25.00 zł**

białka, jaja, cukier, śmietana 30%, mascarpone, sok z cytryny, wiśnie mrożone, czerwone wino, mąka ziemniaczana, owoce
ALERGENY : gluten, jaja, nabiał

Meringue with cherry sorbet, fruit, and cherry sauce
ALLERGENS : wheat, eggs, dairy

Szarlotka gruszkowa z morelą i sorbetem gruszkowym **23.00 zł**

mąka pszenna, jaja, cukier, masło, gruszka, sok z cytryny, morela, tequila, żelatyna, owoce, mięta, makaron ryżowy
ALERGENY : gluten, jaja, nabiał

Pear pie with apricots and pear sorbet
ALLERGENS : wheat, eggs, dairy

Fondant czekolady z gałką lodów śmietanowych **24.00 zł**

Czekolada 2%, czekolada biała, masło, jaja, mąka pszenna, proszek opieczenia, śmietana owoce, kakao

ALERGENY : gluten, nabiał, jaja

Chocolate cake with ice cream
ALLERGENS : wheat, eggs, dairy

Lody waniliowe z musem malinowym **22.00 zł**

Śmietana, wanilia, cukier, mąka, maliny, czerwone wino, sok z cytryny, owoce, jajka

ALERGENY : gluten, nabiał, jaja

Ice cream with raspberry sauce
ALLERGENS : wheat, eggs, dairy