



Przystawki / Starters

**Tatar z polędwicy wołowej z majonezem truflowym
i chipsami z ziemniaka** **46.00 zł**

Beef tenderloin tartare with truffle mayonnaise and potato chips

**Łosoś marynowany w koniaku z majonezem wasabi,
marynowaną rzodkiewką i enoki** **38.00 zł**

*Salmon marinated in cognac with wasabi mayonnaise, pickled radish,
and enoki mushrooms*

**Żołądki z gęsi w aromatycznym sosie z ziemniakiem
parmezanowym i korniszonem** **34.00 zł**

Goose stomachs in an aromatic sauce with parmesan potato and gherkin

**Krewetki w białym winie z czosnkiem, chilli, rukolą
i pomidorkami koktajlowymi, grzanka czosnkowa** **45.00 zł**

*Shrimp in white wine with garlic, chili, arugula, and cherry tomatoes,
served with garlic toast*

**Cielęcina gotowana w niskiej temperaturze z sosem
tuńczykowym i kaparami** **39.00 zł**

Veal cooked at a low temperature with tuna sauce and capers

Jan

Przystawki / starters

Śledź holenderski z ziołowym twarogiem, pieczonym ziemniakiem i marynatami

32.00 zł

Dutch herring with herb cottage cheese, baked potatoes and pickles



Sałatki / Salads

- Kolorowe sałaty z krewetkami w panko, sojowym dresingiem, sezamem, marchewką i ogórkiem zielonym** **39.00 zł**
Colorful salads with shrimp in panko, soy dressing, sesame seeds, carrots, and green cucumber
- Sałaty z dresingiem ziołowym, serem pleśniowym, pieczonym kurczakiem, orzechami i winogronem** **37.00 zł**
Salads with herb dressing, blue cheese, roasted chicken, nuts and grapes
- Burrata smażona w panko na sałatce z rukoli, orzeszkami pini, szynką dojrzewającą i redukcją balsamiczną** **36.00 zł**
Fried burrata on a rocket salad with pine nuts, aged ham and balsamic reduction
- Sałaty z karmelizowaną gruszką, orzechami i kozim serem** **34.00 zł**
Mixed leaf salad with caramelised pear, nuts and goat cheese
- Sałatka Cezar** **34.00 zł**
Caesar's salad



Zupy / Soups

Klarowna zupa rybna z warzywami i kluseczkami lanymi 24.00 zł

Clear fish soup with vegetables and poured noodles

Bulion wołowy z pierożkami gyoza z kurczakiem i

warzywami 22.00 zł

Beef broth with chicken and vegetable gyoza dumplings

Krem ze szczawiu z puree ziemniaczanym i jajkiem

w koszulce 21.00 zł

Sorrel cream soup with mashed potatoes and poached egg

TOM YAM z kurczakiem, krewetkami i makaronem sojowym 28.00 zł

TOM YAM with chicken, shrimps and noodles soybean

Flaki wołowe z pieczywem 20.00 zł

Beef tripe soup with bread



Pasty

Tagliatelle z oliwą, chilli, czosnkiem i krewetkami <i>Tagliatelle with olive oil, chilli, garlic and shrimp</i>	45.00 zł
Papardelle z kurczakiem, kurkami i szpinakiem <i>Papardelle with chicken, chanterelles and spinach</i>	46.00 zł
Spaghetti z pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, szpinakiem i łososiem <i>Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, spinach and salmon</i>	45.00 zł
Tagliatelle z gulaszem z dziczyzny i warzywami <i>Tagliatelle with wild game goulash and vegetables</i>	46.00 zł
Czarny makaron z rakami i hiszpańską kietbasą w kremowym sosie <i>Black pasta with crayfish and Spanish sausage in a creamy sauce</i>	47.00 zł



Dania gorące / Main course

**Stek z polędwicy wołowej na truflowym puree,
fasolka szparagowa, pieczone pomidorki z sosem demi glace. 95.00 zł**

*Beef tenderloin steak on truffle puree, accompanied by green beans,
roasted tomatoes, and demi-glace sauce*

**Pierś z kaczki smażona na różowo, puree z buraka,
gratin z ziemniaka, krokiet z kaszanki 67.00 zł**

*Duck breast cooked to a rosy hue, served with beetroot puree,
potato gratin and blood sausage croquette*

**Filet z kurczaka z kostką, sos borowikowy, strudel
z kapustą kiszoną i grzybami, puree z marchewki 57.00 zł**

*Chicken fillet with bone, served with porcini mushroom sauce and
strudel with sauerkraut and mushrooms*

**Schab z kością smażony na smalcu z jajkiem sadzonym,
kapusta zasmażana, ziemniaki z boczkiem 59.00 zł**

*Pork loin with bone, fried in lard, accompanied by sunny-side-up egg,
sautéed cabbage, and potatoes with bacon*



Dania gorące / Main course

**Żebro wołowe w sosie porto, timbal z selera, puree z buraka,
krokiet ziemniaczany 65.00 zł**

Beef rib in port wine sauce, celery timbal, beetroot puree, potato croquette

**Golonka duszona w cydrze z puree ziemniaczanym z gorczycą,
kapusta gotowana w szampanie z ananase 54.00 zł**

*Braised ham hock in cider with mustard, accompanied by mashed potatoes,
and champagne-cooked cabbage with pineapple*

**Pieczeń z dzika w sosie żubrówkowym, zapiekanka z selera,
krokiet z ziemniaka, marchewka, brokuły bimi 64.00 zł**

*Wild boar roast in Zubrowka (Bison grass vodka) sauce, served
with celeriac gratin, potato croquette, carrots, and broccoli bimi*



Dania rybne / Fish dish

*Halibut w sosie Beurre Blanc, warzywne tagliatelle,
czarna soczewica z boczkiem*

59.00 zł

*Halibut in Beurre Blanc sauce, served with vegetable tagliatelle
and black lentils with bacon.*

*Sandacz smażony w maśle z puree pietruszkowym,
sos kurkowy, brokuły, migdały*

58.00 zł

*Fried pike-perch in butter with parsley root puree, chanterelle sauce,
broccoli, and almonds.*

*Podwędzony tosoś na risotto z zielonym groszkiem,
truflą, bimi i marynowanym fenkućem*

62.00 zł

*Smoked salmon on risotto with green peas, truffle, bimi
and pickled fennel*



Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Kotlet buraczany z sosem paprykowym, smażoną sałatką rzymską, wędzonym tofu marynowanym w sosie sojowym, miodzie i papryczce chilli 40.00 zł
Beetroot cutlet with pepper sauce, roasted romaine lettuce and smoked tofu marinated in soy sauce, honey and chilli

Spaghetti alio olio 34.00 zł
Spaghetti alio olio

Warzywa panierowane na ostro z dipami 32.00 zł
Breaded spicy vegetables with dips



Dania bezglutenowe



Rosół bezglutenowy z makaronem 17.00 zł
Broth or tomato soup with gluten-free noodles

Łosoś smażony podany z makaronem warzywnym 45.00 zł
Fried salmon served with vegetable spaghetti

Gnocchi z kurczakiem i suszonym pomidorem 39.00 zł
Gnocchi served with chicken and dried tomatoes

Krewetki smażone z makaronem ryżowym 40.00 zł
Fried prawns with rice noodles

Risotto z pomidorami suszonymi i cukinią 34.00 zł
Risotto with zucchini and dried tomatoes

Placuszki ziemniaczano – cukiniowe 25.00 zł
z kwaśną śmietaną
Potato and zucchini pancakes served with sour cream



Desery / Desserts

Mus z białej czekolady z sorbetem mango **21.00 zł**

White chocolate mousse with mango sorbet

Czekoladowe brownie z malinami, kremem i lodami waniliowymi **23.00 zł**

Chocolate brownie with raspberries, cream, and vanilla ice cream

Sernik z koziego sera z kruszonką i sorbetem z czarnej porzeczki **23.00 zł**

Goat cheese cheesecake with crumble topping and blackcurrant sorbet

Lody waniliowe z musem malinowym **22.00 zł**

Ice cream with raspberry sauce