

Przystawki

Starters

**Tatar wołowy z piklami, majonez truflowy,
konfitowane żółtko, grzanka** 48 zł

Beef tartare with pickles, truffle mayonnaise, confit egg yolk, toast

**Carpaccio wołowe z rukolą, jajkiem przepiórczym,
parmezan, grzanka** 46 zł

Beef carpaccio with rocket, quail's egg, Parmesan, toast

**Krewetki tygrysie z orientálną sałatką
i sosem sweet-chilli, grzanka** 51 zł

Tiger prawns with oriental salad and sweet chilli sauce, toast

Krewetki z chorizo w sosie śmietanowym, grzanka 51 zł

Prawns with chorizo in a cream sauce, toast

Śledź bismak z sałatką z zielonego jabłka, grzanka 38 zł

Bismark herring with green apple salad, toast

Zupy *Soups*

Krem z botwiny z puree ziemniaczanym, jajko przepiórcze 26 zł

Cream of chard soup with mashed potatoes, quail's egg

***Bulion grzybowy z pierożkami z cielęciną
i bitą śmietaną z truflami*** 28 zł

Mushroom broth with veal dumplings and whipped cream with truffles

Węgierska zupa gulaszowa z wołowiną 32 zł

Hungarian beef goulash soup

 ***Flaki z boczniaka z grzanką z serem bursztyn*** 27 zł

Oyster mushroom tripe with toast and Bursztyn cheese

Flaki wołowe z pieczywem 30 zł

Beef tripe with bread

Dania gorące

Hot dishes

*Supreme z kurczaka z puree z zielonego groszku
z dodatkiem mięty, glazurowana marchewka,
młode ziemniaczki*

68 zł

*Chicken supreme with green pea purée and mint, glazed carrots
and new potatoes*

*Pierś z kaczki z puree z marchewki, czarna soczewica,
karmelizowana figa*

79 zł

Duck breast with carrot purée, black lentils, caramelised fig

*Schab z kością w panko ze smażonymi kaparami,
puree koperkowe, rzodkiewka w vinegrecie miodowym,
młoda kapusta*

69 zł

*Bone-in pork loin in panko with fried capers, dill purée,
radishes in honey vinaigrette, young cabbage*

*Antrykot wołowy z grillowanymi warzywami,
sos pieprzowy, frytki steakhouse*

99 zł

Beef entrecote with grilled vegetables, pepper sauce, steakhouse chips

Dania gorące

Hot dishes

***Polędwica wołowa 200g z konfitowanym ziemniakiem,
sałatką rzymską, sos demi glace*** **130 zł**

*Beef tenderloin (200 g) with confit potato, romaine lettuce,
demi-glace sauce*

***Golonka z kością pieczona w miodzie z orientalnymi
przyprawami, pieczone ziemniaki z rozmarynem,
kapusta zasmażana*** **68 zł**

*Bone-in pork knuckle roasted in honey with oriental spices,
roasted potatoes with rosemary, braised cabbage*

***Poliki wołowe z sosem z czerwonego wina, puree chrzanowe,
fasolka z boczkiem i czosnkiem*** **74 zł**

*Beef cheeks with red wine sauce, horseradish purée,
beans with bacon and garlic*

Jan

Pierogi

Dumplings

Pierogi z łososiem z masłem sambalowym * 40 zł

*Salmon dumplings with sambal butter **

Pierogi ruskie okraszone cebulką * 35 zł

*Potato and cottage cheese dumplings with caramelised onion **

Pierogi z mięsem okraszone boczkiem, kapusta zasmażana * 40 zł

*Meat dumplings with bacon, fried cabbage **

Pierogi ze szpinakiem * 38 zł

*Spinach dumplings **

Pierogi z serem na słodko * 35 zł

*Sweet cottage cheese dumplings **

Pierogi z kapustą i grzybami * 40 zł

*Cabbage and mushroom dumplings **

***Kluchy faszerowane z mięsem, okraszone boczkiem,
kapusta zasmażana (5 szt.) **** 40 zł

*Kluchy stuffed with meat and topped with bacon, braised cabbage **

****Alergeny: gluten, jaja, mleko***

**Allergens: gluten, eggs, milk*

Jan

Ryby

Fish

Łosoś smażony na risotto szafranowym, szparagi 72 zł

Pan-fried salmon on saffron risotto, asparagus

**Sandacz smażony na chrupko, puree z pasternaku,
sos kurkowy, konfitowany burak , dziki brokuł** 69 zł

*Crispy fried zander, parsnip purée, chanterelle sauce, confit beetroot,
wild broccoli*

**Filet z okonia morskiego z zielonym pesto
z ratatuie warzywnym, chipsy z ziemniaka** 78 zł

Branzino fillet with green pesto and vegetable ratatouille, potato crisps

**Pstrąg pieczony z masłem czosnkowym, ziemniaki opiekane,
warzywa grillowane / 100 g** 18 zł

Baked trout with garlic butter, roasted potatoes, and grilled vegetables / 100 g

Makarony

Pasta

 *Pappardelle z pomidorem, grzybami, selerem naciowym i szpinakiem* 51 zł

Pappardelle with tomato, mushrooms, celery and spinach

Pappardelle z kurczakiem, kurkami i szpinakiem w sosie śmietanowym 57 zł

Pappardelle with chicken, chanterelles and spinach in a cream sauce

Czarne spaghetti z krewetkami i mulami w maślanym sosie 58 zł

Black spaghetti with prawns and mussels in a butter sauce

Tagliatelle Carbonara z Guanciale i parmezanem 56 zł

Tagliatelle carbonara with guanciale and Parmesan

Salatki

Salads

**Mix sałat z wołowiną z avocado, orzechami
i pomidorkami koktajlowymi, grzanka** 55 zł

Mixed salad with beef, avocado, nuts and cherry tomatoes, toast

**Mix sałat z grillowanym serem halumi i ananasem
z sosem vinegret, grzanka** 44 zł

*Mixed salad with grilled halloumi cheese and pineapple
in a vinaigrette dressing, toast*

**Mix sałat z karmelizowaną brzoskwinią, buratą
i szynką parmeńską w sosie miodowo-musztardowym, grzanka** 46 zł

*Mixed salad with caramelised peach, burrata and Parma ham
in a honey and mustard dressing, toast*

**Mix sałat z polędwiczkami wieprzowymi w sosie słodko-ostrym,
sos ogrodowy, grzanka** 46 zł

*Mixed salad with pork tenderloin in a sweet and spicy sauce,
garden sauce, toast*

**Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem, boczkiem,
anchois, grzanka** 48 zł

Caesar salad with grilled chicken, bacon, anchovies, toast

Jan

Dania bezglutenowe

Gluten-free dishes

Gnocchi z kurczakiem i suszonym pomidorem 49 zł

Gnocchi with chicken and sun-dried tomatoes

Krewetki smażone z makaronem ryżowym 51 zł

Fried prawns with rice noodles

Salatka z surowej cukinii z buratą i orzeszkami pinii 45 zł

Raw courgette salad with burrata and pine nuts

Spaghetti alio olio z chilli, czosnkiem i parmezanem 45 zł

Spaghetti aglio e olio with chilli, garlic and Parmesan

Desery

Desserts

Suflet z białej czekolady z sorbetem malinowym 30 zł

White chocolate soufflé with raspberry sorbet

Tarta cytrynowa z lodami earl-grey 27 zł

Lemon tart with Earl Grey ice cream

Sernik baskijski z karmelizowanymi orzechami 30 zł

Basque cheesecake with caramelised nuts

Mus z nasionami chia z wiśnią i sosem mango 25 zł

Chia seed mousse with cherries and mango sauce