



Przystawki

Starters

- (BG) Tatar wołowy** 49 zł
pikle, majonez z konfitowanego żółtka, szczypiorek, tosty Melba
Beef tartare
pickles, confit egg-yolk mayonnaise, chives, Melba toast
- (BG) Śledź w oleju lnianym** 39 zł
cebula z cytryną, jabłko świeże i marynowane, natka, grzanka razowa
Herring in flaxseed oil
lemon-marinated onion, fresh and pickled apple, parsley, rye toast
- (BG) Carpaccio z polędwicy wołowej** 52 zł
majonez truflowy, rukola, podpieczone pomidorki, owoce kaparów, parmezan, grzanki czosnkowe
Beef tenderloin carpaccio
truffle mayonnaise, rocket, roasted cherry tomatoes, caper berries, Parmesan, garlic croutons

(BG) danie bezglutenowe

(VEGE) danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



- Ⓟ *Krewetki z chorizo* 58 zł
*czzerwona papryka, czosnek, sos śmietanowy, natka,
chrupiąca bagietka*
Prawns with chorizo
red pepper, garlic, cream sauce, parsley, crisp baguette
- Ⓟ *Mus z twarogu koziego* 42 zł
Ⓟ *pieczony burak, marynowana gruszka, orzech włoski,
winegret miodowo-cytrynowy, grzanka razowa*
Goat's cheese mousse
roasted beetroot, pickled pear, walnut, honey-lemon vinaigrette, rye toast

Ⓟ *danie bezglutenowe*

Ⓟ *danie wegetariańskie*

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

Jan

Zupy *Soups*

Rosół 22 zł

lane kluski, natka pietruszki

*Traditional chicken broth
homemade egg noodles, parsley*

Bulion grzybowy 31 zł

pierogi cielece, kwaśna śmietana truflowa, natka

*Wild mushroom broth
veal dumplings, truffled sour cream, parsley*

Flaki wołowe 29 zł

szponder, warzywa, majeranek, pieczywo

*Traditional beef tripe soup
beef, vegetables, marjoram, bread*

BG Krem z warzyw sezonowych 28 zł

VEGE chrupiąca grzanka

*Cream of seasonal vegetables
crispy crouton*

BG danie bezglutenowe

VEGE danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Dania główne

Main courses

Sandacz smażony na chrupko 79 zł
purée ziemniaczane ze szczypiorkiem, kapusta włoska
z koperkiem, sos grzybowy

Crispy-fried pike-perch

chive potato purée, Savoy cabbage with dill, mushroom sauce

BG Filet z pstrąga 72 zł
purée z karmelizowanego selera, ziemniaki Anna,
fasolka z rumianym panko, sos maślano-winny

Trout fillet

*caramelised celeriac purée, pommes Anna, green beans with toasted panko,
butter and wine sauce*

Schab z kością w panko 72 zł
purée koperkowe, kapusta duszona, piklowane jabłko z gorczycą

Panko-crusted bone-in pork loin

dill potato purée, braised cabbage, mustard-seed pickled apple

BG danie bezglutenowe

VEGE danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

- BG** *Żeberka długo pieczone* 76 zł
*glazura miodowo-musztardowa, gniecione ziemniaki,
sałatka z ogórka kiszzonego i jabłka, sos pieczeniowy*
Slow-roasted pork ribs
honey-mustard glaze, crushed potatoes, pickled cucumber and apple salad, roasting jus
- BG** *Polędwica wołowa 200 g* 132 zł
*gratin ziemniaczane, glazurowana marchew,
pieczona szalotka, demi-glace*
Beef tenderloin 200 g
potato gratin, glazed carrots, roasted shallot, demi-glace
- Zraz wołowy* 74 zł
kluski śląskie, buraczki w glazurze, sos pieczeniowy
Beef roulade
Silesian dumplings, glazed beetroot, roasting jus
- BG** *Kurczak supreme* 79 zł
purée ziemniaczane, glazurowana marchew, sos estragonowy
Chicken supreme
potato purée, glazed carrots, tarragon sauce
- BG** *Pieczony bakłazan* 57 zł
VEGE *glazura miso-miodowa, krem z białej fasoli i palonego czosnku,
pomidory confit, chrupiąca kasza gryczana, olej ziołowy*
Roasted aubergine
*miso-honey glaze, white bean and roasted garlic cream, tomato confit,
crispy buckwheat, herb oil*

BG danie bezglutenowe

VEGE danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Pierogi i kluchy

Dumplings

-  **Pierogi z kapustą i grzybami** 42 zł
okrasa cebulowa, zioła
*Sauerkraut and wild mushroom pierogi
fried onion, herbs*
-  **Pierogi z serem na słodko** 38 zł
palone masło, kwaśna śmietana, owoc sezonowy
*Sweet cheese pierogi
brown butter, sour cream, seasonal fruit*
- Pierogi ruskie** 38 zł
smażona cebula, kwaśna śmietana
*Potato and cottage cheese pierogi
fried onion, sour cream*
- Kluchy faszerowane mięsem** 44 zł
boczek z cebulą, kapusta zasmażana
*Meat-filled dumplings
bacon and onion, braised cabbage*

 danie bezglutenowe

 danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Makarony

Pasta

Pappardelle z kurczakiem

59 zł

grzyby, szpinak, sos śmietanowy

Chicken pappardelle

mushrooms, spinach, cream sauce

Tagliatelle Carbonara

58 zł

guanciale, żółtko, parmezan

Tagliatelle carbonara

guanciale, egg yolk, Parmesan



Alio olio

48 / 58 zł

chilli, czosnek, parmezan / krewetki

Spaghetti aglio olio

chilli, garlic, parmesan



danie bezglutenowe



danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Salatki

Salads

Cezar z kurczakiem w panko

49 zł

sałata rzymska, sos Cezar, boczek, parmezan, grzanki

Caesar salad with panko-crusted chicken

romaine lettuce, Caesar dressing, bacon, Parmesan, croutons

Cezar z krewetkami w panko

57 zł

sałata rzymska, sos Cezar, parmezan, grzanki

Caesar salad with panko-crusted prawns

romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan, croutons

Salatka z wątróbką drobiową

45 zł

karmelizowane jabłko, chrupiąca czerwona cebula,

orzech włoski, winegret miodowo-musztardowy

Chicken liver salad

caramelised apple, crispy red onion, walnut, honey-mustard vinaigrette



Salatka z zapiekanym kozim serem

49 zł



pieczony burak, gruszka w dwóch odsłonach, orzech włoski,

grzanki, winegret cydrowy

Baked goat's cheese salad

roasted beetroot, pear two ways, walnut, croutons, cider vinaigrette



danie bezglutenowe



danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

Jan

Desery

Desserts

 **Fondant czekoladowy** 32 zł

sorbet malinowy, sos wiśniowy, kruszonka kakaowa

Chocolate fondant

raspberry sorbet, cherry sauce, cocoa crumble

 **Sernik baskijski** 32 zł

karmelizowane orzechy włoskie, owoce sezonowe

Basque cheesecake

caramelised walnuts, seasonal fruit

 **Krem jogurtowy** 25 zł

 **mango, marakuja, chrupiąca beza**

Yogurt cream

mango, passion fruit, crisp meringue

Selekcja lodów 30 zł

lody i sorbety, owoce, puree owocowe /3 gałki

Ice Cream Selection

Ice cream and sorbets, fruit, fruit puree /3 scoops

 **danie bezglutenowe**

 **danie wegetariańskie**

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.