**- PRZYSTAWKI -**

**- APPETIZERS -**

**PODDYMIANY TATAR WOŁOWY**

z tradycyjnymi dodatkami, lodami musztardowymi z żółtkiem

*Smoked beef tartare with traditional additions,*

*mustard ice cream and egg yolk*

**46 zł**

**MULE W MUSZLI**

w salsie pomidorowej z natką pietruszki i grzanką maślaną

*Mussels in tomato salsa with parsley and buttered toast.*

**42 zł**

**CARPACCIO Z SARNINY**

w płatkach parmezanu z karmelizowaną czerwoną cebulą, rukolą

oraz smażonymi kwiatami kaparów

*Venison Carpaccio parmesan flakes with caramelized red onion,*

*arugula and fried caper flowers.*

**42 zł**

**KREWETKI TYGRYSIE W EMULSJI WINNO MAŚLANEJ**

z pieczonym bajglem

*Tiger prawns in wine and butter emulsion*

*with baked bagel*

**42 zł**

**DESKA REGIONALNYCH WĘDLIN I SERÓW**

**DLA DWOJGA**

A Selection of traditional sliced meats and cheese, platter for two

**65 zł**

**- ZUPY -**

**- SOUPS -**

**KRÓLEWSKI ROSÓŁ**

z kołdunami wołowymi, podany z marchewką

i szczyptą pietruszki

*Royal Broth with beef dumplings, served with carrots*

*and a pinch of parsley*

**30 zł**

**STAROPOLSKA ZUPA BOROWIKOWA**

z lanymi kluchami i szczyptą pietruszki

*Old Polish Boletus soup with poured noodles*

*and a pinch of parsley*

**32 zł**

**KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW**

z chrustem z boczku, szparagami i oliwą chili

*Cream of white asparagus with*

*bacon crisps, asparagus and chili oil*

**36 zł**

**- SAŁATY -**

**- SALADS -**

**SAŁATA CEZAR**

z sosem cezar, kurczak sous vide

w aromatycznych przyprawach

z pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą,

płatkami parmezanu i bajglem

*Romaine lettuce with caesar sauce, souse vie chicken*

*with aromatic spices with cherry tomatoes, red onion,*

*parmesan flakes and bajgel*

**36 zł**

**SAŁATA Z PLASTRAMI KACZKI**

z grillowanym serem brie, marynowaną gruszką i bajglem

*Arugula salad with duck slices, grilled brie cheese*

*and marinated pear*

**38 zł**

**GRILLOWANY CAMEMBERT**

z kurczakiem na szpinaku baby z dresingiem mango, nutą cytrusową,

gruszką buraczaną, chipsami z salami, prażonymi pistacjami i bajglem

*Grilled Camembert with chicken on baby spinach with mango*

*dressing, citrus note, beetroot pear, salami chips,*

*roasted pistachios and croutons*

**36 zł**

**SAŁATA Z WĄTRÓBKĄ**

Smażona wątróbka drobiowa z karmelizowaną cebulką i żurawiną,

pieczonym jabłkiem, prażonymi pestkami dyni na miksie sałat

w sosie winegret o smaku pomarańczowo-malinowym

*Friedchickenliver with caramelized onions and cranberries, roasted apple,*

*toasted pumpkin seeds on a bed of mixed greens, dressed with*

*an orange-raspberry vinaigrette.*

**38 zł**

**- RYBY -**

**- FISHES -**

**STEK Z HALIBUTA**

ze smażonymi ziemniaczkami,

zakwaszaną sałatką i oliwą wiosenną

*Halibut steak with fried potatoes, sour salad,*

*and spring herb olive oil*

**56 zł**

**SMAŻONY FILET Z SANDACZA**

z purée groszkowym, marchewką

francuską bastowaną na maśle

i sosem ze słodkiej pomarańczy

z anyżem, goździkiem i sokiem z limonki

*Fried zander fillet with pea purée,*

*butter-basted French carrots, and a sweet*

*orange sauce with anise, clove, and lime juice*

**56 zł**

**- MIĘSA -**

**- MEATS -**

**BIODRÓWKA JAGNIĘCA**

w sosie kremowym z gorgonzolą podana

z gnocchi buraczanym i cebulką chipotle

*Lamb rib in cream with gorgonzola sauce served*

*with beetroot gnocchi and chipotle onion*

**58 zł**

**POLĘDWICZKA WIEPRZOWA**

podawana na purée ziemniaczanym

z czosnkiem niedźwiedzim w sosie grzybowym z burakami

w sosie balsamicznym, z brokułem bimi

*Pork tenderloin served with mashed potatoes*

*with wild garlic in mushroom sauce,*

*accompanied by beets in balsamic sauce and bimi broccoli*

**54 zł**

**POLICZEK WOŁOWY W CZERWONYM WINIE**

podawany z purée ziemniaczanym z pomidorkami secchi,

pieczonymi warzywami korzennymi i chipsem z jarmużu

*Beefcheek inredwine served with potato purée with*

*sun-dried tomatoes, roasted root vegetables and kale chips*

**68 zł**

**KONFITOWANA NOGA PERLICZKI**

z puree z topinamburu, ravioli z kaczki,

sos truflowy i cebulka w emulsji balsamicznej

*Confit guinea fowl leg*

*with Jerusalem artichoke puree, duck ravioli,*

*truffle sauce and onion in balsamic emulsion*

**68 zł**

**- MIĘSA -**

**- MEATS -**

**STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ**

z rosti ziemniaczanym, grillowanymi

warzywami z sosem pieprzowym

Beef tenderloin steak

with potato rosti, grilled

vegetables with pepper sauce

**102 zł**

**DELIKATNY FILET KUKURYDZIANY**

z piersi kurczaka podany z warzywną finezją,

słodyczą brzoskwini, szparagami i sosem holenderskim

*Delicate corn fillet*

*Chicken breast served with vegetable finesse,*

*Peach sweetness and hollandaise sauce*

**52 zł**

**BURGER WOŁOWY**

z serem cheddar, ogórkiem i karmelizowaną cebulą,

frytki, surówka colesław

+ dodatkowo ser panierowany - 10 zł

*with cheddar cheese, cucumber, and caramelized onions,*

*fries, tasty coleslaw*

*additionally breaded cheese – 10 zł*

**48 zł**

**BURGER VEGE**

w bułce buraczanej, z kotletem wegańskim

o smaku wołowiny, ogórkiem i karmelizowaną cebulą,

frytki, surówka colesław

*Veggie burger in a beetroot bun, with a beef-flavored*

*vegan patty, cucumber, and caramelized onions, fries*

*tasty coleslaw*

**46 zł**

**- MAKARONY -**

**- PASTA -**

**TAGLIATELLE Z KREWETKAMI**

z pesto z suszonych pomidorów, chilli, ze szpinakiem baby

w emulsji maślano-winnej z prażonymi płatkami migdałowymi

*with sun-dried tomato pesto, chili, and baby spinach*

*in a butter-wine emulsion with roasted almond flakes*

**48 zł**

**SPAGHETTI CARBONARA**

z żółtkiem, parmezanem i szynką pancettą, oprószone pietruszką

*with yolk, parmesan and pancetta ham, sprinkled with parsley*

**44 zł**

**PAPPARDELLE Z PIECZONYM ŁOSOSIEM**

szparagami, pomidorkami cherry w sosie kremowym

Pappardelle with baked salmon

and asparagus, cherry tomatoes in cream sauce

**48 zł**

**- DLA DZIECI -**

**- FOR KIDS -**

**POMIDOROWA**

z domowymi kluseczkami

*Tomato soup with homemade noodles*

**22 zł**

**MINI BURGER WOŁOWY**

podany z frytkami, podwójnym mięsem

i serem cheddar oraz ketchupem

*Mini beef burger*

*served with fries, double meat*

*and cheddar cheese and ketchup*

**32 zł**

**NUGGETSY DROBIOWE**

z frytkami steakhouse i gotowaną marchewką baby

*Chicken nuggets with steakhouse fries*

*and cooked baby carrots*

**28 zł**

**NALEŚNIK**

z nadzieniem twarogowym I musem owocowym

*Crepe with a quark cheese filling and fruit mousse*

**24 zł**

**FRYTKI STEAKHOUSE**

z ketchupem

*Steakhouse fries with ketchup*

**16 zł**

**- DESERY -**

**- DESSERTS -**

**DESER LODOWY Z BEZĄ**

z bitą śmietaną i sosem do wyboru: czekoladowym lub toffi

*Ice cream dessert with meringue, whipped cream,*

*and a choice of chocolate or toffee sauce*

**28 zł**

**CZEKOLADOWA ROZKOSZ**

z sosem malinowym z nutą chili podana z lodami waniliowymi

*Chocolate Delight, raspberry sauce and a hint of chili,*

*served with vanilla ice cream*

**32 zł**

**DOMOWY SERNIK**

Domowy sernik z białą czekoladą, malinami i miętą

*Home-made cheese cake with*

*white chocolate, raspberries and mint*

**32 zł**

**FONDANT CZEKOLADOWY**

z sosem malinowym, z nutą chili,

podany z lodami waniliowymi

*Chocolate fondant with raspberry sauce and a hint of chili,*

*served with vanilla ice cream*

**30 zł**