

- 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

CARPACCIO WOŁOWE

Z pomidorkami sechci, rukolą, oliwą z czarnej trufli,
cebulką perłową w occie balsamicznym, parmezanem i pieczywem
*Beef carpaccio with cherry tomatoes, arugula, black truffle oil,
pearl onions in balsamic vinegar, Parmesan, and bread*

68 zł

KREWETKI TYGRYSIE

(10 sztuk) z nutą mango, pomidorkami cherry, rukolą i bajglem
*Tiger prawns (10 pieces)
with a hint of mango, cherry tomatoes, arugula, and a bagel*

52 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*

32 zł

STAROPOLSKA ZUPA BOROWIKOWA

z lanymi kluchami i szczyptą pietruszki

*Old Polish Boletus soup with poured noodles
and a pinch of parsley*

34 zł

KREM Z PIECZONEGO TOPINAMBURU

z chrustem z ziemniaka, kawiozem z pstrąga
i oliwą szczypiorkową

*Roasted jerusalem artichoke cream soup
with potato crisps, trout caviar,
and chive oil*

36 zł

**AROMATYCZNY KREM
Z PIŻMOWEJ DYNI I BATATA**

na mleku kokosowym z chipsem z jarmużu,
oliwą chili i prażonymi pestkami dyni

*Aromatic cream soup of butternut squash
and sweet potato made with coconut milk;
served with kale chips, chili oil,
and toasted pumpkin seeds*

36 zł

- SAŁATY -
- SALADS -

SAŁATA CEZAR

z sosem cezar, kurczak sous vide
w aromatycznych przyprawach

z pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą,
płatkami parmezanu i bajgłem

*Romaine lettuce with caesar sauce, sous vide chicken
with aromatic spices with cherry tomatoes, red onion,
parmesan flakes and bajgel*

36 zł

SAŁATA Z PŁASTRAMI KACZKI

z grillowanym serem brie, marynowaną gruszką i bajgłem

*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 buraczną, chipsami z salami, prażonymi pistacjami i bajgłem

*Grilled Camembert with chicken on baby spinach with mango
dressing, citrus note, beetroot pear, salami chips,
roasted pistachios and croutons*

36 zł

- RYBY -

- FISHES -

PIECZONY ŁOSOŚ ORIENTALNYCH PRZYPRAWACH

czarna soczewica z aksamitną sałatką z buraka i szpinaku
baby z dressingiem i sosem z konfitury morelowej,
pieprzem czerwonym i miętą

*Baked salmon with oriental spices black lentils with a velvety
beetroot and spinach salad baby with a dressing and
apricot jam sauce, red pepper, and mint*

58 zł

STEK Z HALIBUTA

z łódeczkami ziemniaczanymi ze skórką,
zakwaszaną sałatką i oliwą wiosenną

*Halibut steak with potato wedges with skin,
sour salad, and spring herb olive oil*

62 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*

58 zł

- MIĘSA - - MEATS -

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE

z zapiekanką ziemniaczaną, kolorowym majonezem, kurkami
sałatką z pora i cukinii z sosem serowo-pieprzowym.

*Sous vide pork with potato gratin, colorful mayonnaise, chanterelles,
and a leek and zucchini salad with cheese and pepper sauce.*

64 zł

WOLNO GOTOWANY POLICZEK WOŁOWY

*puree ziemniaczane, warzywa korzenne
w tymianku i sos chrzanowy*

*Slow-cooked beef cheek
mashed potatoes, root vegetables
in thyme and horseradish sauce*

68 zł

FILET Z KACZKI

mus z modrej kapusty, blanszowany dziki brokuł,
ravioli dyniowe z pigwą i z sosem żurawinowym
całość dopełniona oliwą pietruszkową

*Duck fillet, red cabbage mousse, blanched wild broccoli,
pumpkin ravioli with quince and cranberry sauce
all topped with parsley oil*

58 zł

GULASZ Z DZICZYZNY

podany z kaszą gryczaną paloną

z borowikiem oraz ogórkiem kiszonym

*Venison stew served with roasted buckwheat
groats, porcini mushrooms, and a pickled cucumber*

64 zł

WOLNO GOTOWANA KARKÓWKA IBERICO

na puree z białej fasoli z szafranem, oliwą z chorizo,
cukinią mini i sosem demi-glace miodowym

*Slow-cooked Iberico pork neck
on white bean purée with saffron, chorizo oil,
baby zucchini, and honey demi-glace.*

72 zł

- MIĘSA -

- MEATS -

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

z zapiekanką ziemniaczaną, boczniakami
mikołajkowymi na maśle, szalotką, szczawiem
krwistym i sosem demi glace winno-miodowym
*Beef tenderloin steak with potato gratin, butter
sautéed king oyster mushrooms, shallot,
red-veined sorrel, and a wine-honey demi-glace*

142 zł

KURCZAK SUPREME

otulony szynką dojrzewającą z puree ziemniaczanym
dzikim brokułem i sosem śmietanowym
z nutą z czarnej trufli
*Chicken Supreme wrapped in cured ham, served with
potato purée, wild broccoli and a cream sauce
with a hint of black truffle*

58 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*

52 zł

BURGER VEGE

w bułce buraczanej, z kotлетem 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 -

RZEMIELŚNICZY MAKARON SPAGHETTI CARBONARA

podany z Pancetta, żółtkiem, parmezanem i natką pietruszki

*Artisan Spaghetti Carbonara served
with pancetta, egg yolk, Parmesan, and parsley.*

48 zł

MAKARON TORTELLACCI Z BOROWIKAMI (4 SZTUKI)

Podany z sosem śmietankowo-serowym (gorgonzola), gruszką
marynowaną, borowikiem marynowanym i oliwą pietruszkową

48 zł

MAKARON TAGLIATELLE Z KREWETKAMI (6 SZTUK)

w emulsji winno-maślanej podany z pesto z suszonych pomidorów

*Tagliatelle with shrimp (6 pieces) in a wine-butter emulsion,
served with sun-dried tomato pesto*

56 zł

GNOCHI ZIEMNIACZANE Z KURCZAKIEM

w sosie śmietanowym, podane z chorizo,
pomidorkami cherry i rukolą

*Potato gnocchi with chicken in a cream
sauce, served with chorizo,
cherry tomatoes, and arugula*

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

PANCAKES Z BITĄ ŚMIETANĄ

*(owocami, posypką oreo lub kolorową
i dwiema dowolnymi polewami)
Pancakes with whipped cream
(fruit, Oreo or colorful sprinkles,
and two toppings of your choice)*

22 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