

- 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 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 bajgłem

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 POMIDORÓW

podany z mascarpone, prażonymi
pestkami dyni, oliwą truflową

*Cream of tomatos served with mascarpone,
roasted pumpkin seeds, and truffle oilve*

32 zł

ZUPA TAJSKA

podana z kurczakiem, warzywami
i makaronem ryżowym

*Thai soup
served with chicken, vegetables
and rice noodles*

32 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 bagel*

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 buraczaną, 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

SELEKCJA CHRUPIAĆCYCH SAŁAT

z dresingiem śliwkowym, pieczonym burakiem,
aksamitną ricottą i prażonymi orzechami, bajgłem
*Selection of crunchy lettuce with plum dressing, roasted
beetroot, velvety ricotta and roasted nuts, bagel*

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*

56 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*

58 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 -

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE

puree ziemniaczano-pomidorowe, pieczony kalafior,
brokuł bimi, cebulka perłowa w balsamico
i sosem demi-glace

*Sous vide pork tenderloin potato and tomato puree
roasted cauliflower, bimi broccoli, pearl onions in balsamic
and demi-glace sauce*

56 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 oliwa pietruszkową

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

58 zł

DUSZONE UDO KRÓLICZE W ŚMIETANIE

puree ziemniaczane, bastowana marchewka
paryska z zielonym groszkiem na maśle
Braised rabbit thigh in cream, mashed potatoes,
braised carrots, and green peas in butter.

62 zł

GRILLOWANY SCHAB OTULONY SOSEM DEMI-GLACE

podany z młodymi ziemniaczkami, zasmażaną
kiszoną kapustą z nutą szampana

*Grilled pork loin covered in demi-glace sauce, served with
new potatoes, fried sauerkraut, and a hint of champagne.*

58 zł

- MIĘSA - - MEATS -

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Rosti ziemniaczane, mini por, kolba kukurydzy,
pieczarka bastowana na maśle, sos pieprzowy
*Potato rosti, baby leek, corn on the cob,
butter-baked mushroom, pepper sauce*

109 zł

KURCZAK KUKURYDZIANY SUPREME

Babki gratin z pasternakiem i topinamburem, karmelizowana
gruszka, kalafior romanesco, aioli grzybowe
*Supreme corn chicken gratin cakes with parsnips
and Jerusalem artichokes, caramelized pear,
Romanesco cauliflower, mushroom aioli*

54 zł

BURGER WOŁOWY

z serem cheddar, ogórkiem i karmelizowaną cebulą,
frytki, surówka coleslaw
+ 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 coleslaw
*Veggie burger in a beetroot bun, with a beef-flavored
vegan patty, cucumber, and caramelized onions, fries
tasty coleslaw*

46 zł

- MAKARONY -

- PASTA -

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Krewetki tygrysie (5szt), mule, szalotka w emulsji
winno-maślanej z pomidorami pelati

*Spaghetti frutti di mare tiger prawns (5 pieces),
mussels, shallots in a wine-butter
emulsion with pelati tomatoes*

48 zł

RZEMIELŚNICZY MAKARON SPAGHETTI CARBONARA

podany z marynowaną guanciale, śmietaną, parmezanem i natką pietruszki

Artisan spaghetti carbonara

served with marinated guanciale, cream, parmesan, and parsley

48 zł

RAVIOLI SPIANATA PICCANTE Z RICOTTĄ

szalotka, suszone pomidory, szpinak, spianata piccante

w sosie śmietankowym całość dopełniona karmelizowaną gruszką

*Spianata piccante ravioli with ricotta shallots, sun-dried tomatoes,
spinach, spianata piccante in a cream sauce, topped with caramelized pear*

44 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

- 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

MAKARON GNOCCHI

nadziewany pomidorkami i mozzarellą z sosem pomidorowym
*Gnocchi pasta stuffed with cherry tomatoes,
mozzarella cheese, and tomato sauce*

26 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

PANCAKES Z POLEWĄ

(do wyboru - toffi, truskawka, czekolada)

18 zł

PANCAKES Z BITĄ ŚMIETANĄ

(owocami, posypką oreo lub kolorową
i dwiema dowolnymi polewami)

22 zł

