

- 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 DYNI

podany z bitą śmietaną, njuda piccante,
karmelizowaną gruszką i pestkami dyni

PUMPKIN CREAM

*served with whipped cream, spicy njuda,
caramelized pear, and pumpkin seeds*

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

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 -

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

- MIĘSA - - MEATS -

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Rosti ziemniaczane, warzywa korzenne,
pieczona pieczarka portobello i sos pieprzowy
*Beef tenderloin steak potato rosti, root vegetables,
roasted portobello mushrooms and peppercorn sauce*

102 zł

KURCZAK SUPREME

puree zielone, blanszowana brukselka i marchewka
paryska z sosem kremowym i oliwa pietruszkową
*Chicken supreme green puree, blanched Brussels sprouts
and Parisian carrots with cream sauce and parsley oil*

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 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 -

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

SPAGHETTI CARBONARA

z żółtkiem, parmezanem i szynką pancettą, oprószone pietruszką
with yolk, parmesan and pancetta ham, sprinkled with parsley

44 zł

RAVIOLI SPIANATA PICCANTE Z RICOTTA

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

- 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

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

