

**- 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 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*

**62 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*

**64 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*

**62 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 kotлетem 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**

