

PRZYSTAWKI / APETIZERS

- Rostbef dojrzewający polski | rukola | pomidor suszony | grzanka | puder orzechowy | ser Ślubowski z kozieradką | majonez dijon

36 zł

Polish dry aged beef | arugula | dry tomato | toast | nut powder | Ślubowski cheese with fenugreek | mayonnaise dijon

- Tatar z polędwicy wołowej | borowik | ogórek | cebula | musztarda | żółtko | kielki groszku

38zł

Beef tenderloin tartare | boletus | cucumber | onion | mustard | egg yolk | pea sprouts

- Śledź curry | śledź wiejski | śledź wiśniowy | jabłko w cydrze | ogórek mini | grzanka | skórka z cytryny

30zł

Curry herring | herring with onions | cherry herring | apple marinated with cider | mini cucumber | toast | lemon crust

ZUPY / SOUPS

- Krem z borowików | mikro grzyby | grzanka

16 zł

Cream of boletus soup | micro mushrooms | toast

- Żurek na zakwasie | bekon | jajko poszeta

18 zł

Polish traditional soup Żurek | bacon | poached egg

- Krem z pomidorów | pieczone warzywa | mascarpone | parmezan | bazylia

14 zł

Cream of tomato soup | baked vegetables | mascarpone | parmesan | basil

SALATKI / SALADS

- Sałatka z kurczakiem | pomidor koktajlowy | ogórek | sos Cezar

36 zł

Chicken salad | cockatil tomato | cucumber | Cezar sauce

- Sałatka | rostbef | ser polski | ogórek konserwowy | papryka peperoni | borowik marynowany | winegret

38 zł

Lettuce | roast beef | polish cheese | pickle | pepperoni pepper | marinated boletus | vinaigrette

- Sałatka z grillowanym kozim serem | orzechy włoskie | winogron | pomidor koktajlowy

34 zł

Salad with grilled goat cheese | walnuts | grape | cocktail tomato

MAKARONY / PASTA

- Czarne tagliolini | kurczak | śmietana | suszony pomidor | bazylia | cebula | czosnek

36 zł

Black tagliolini | chicken | cream | dry tomato | basil | onion | garlic

- Tagliatelle orkiszowe | krewetki | kalmary | ośmiornica | czosnek | cebula | marchewka | kolendra

42 zł

Spelt tagliatelle | shrimps | caldari | octopus | garlic | onion | carrot | coriander

- Risotto | krab | mascarpone | cukinia | pomidor koktajlowy | cebula czerwona | czosnek | kolendra

38 zł

Risotto | crab | mascarpone | courgette | cocktail tomato | red onion | garlic | coriander

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

- Tomahawk | frytki z batata | grillowane warzywa | bbq

129 zł

Tomahawk steak | sweet potato fries | grilled vegetables | bbq

- Stek z polędwicy | glazurowana marchewka | ziemniak pieczony | borowik | sos serowo-pieprzowy

84 zł

Beef tenderlion | glazed carrot | baked potato | boletus | cheese-pepper sauce

- Golonka z kością | zasmażana kiszona czerwona kapusta | pieczywo | sos chrzanowo-musztardowy

62 zł

Pork knuckle with bone | fried red souerkraut | bread rolls | horseradish-mustard sauce

- Miecznik | mus z zielonego groszku | czarny ryż | grillowana dynia

52 zł

Swordfish | pea mousse | black rice | grilled pumpkin

- Filet z kaczki | puree z dyni | śliwka | marchewka | ciecierzycy | sos Porto

56 zł

Duck fillet | pumpkin puree | plum | carrot | chickpea | Porto sauce

- Sznycel z kością | kapusta z grzybami | ziemianki z koperkiem | jajko poszetowe

48 zł

Schnitzel | cabbage with mushrooms | potatoes with dill | poached egg

- Duchess dyniowy | puree z batata | orzechy ziemne | pietruszka | oliwa szczypiorkowa

32 zł

Pumpkin duchess | sweet potato puree | walnuts | parsley | chives olive oil

DESERY / DESSERTS

- Suflet czekoladowy | gruszka | lody z rokitnika

18 zł

Chocolate souffle | pear | sea buckthorn ice-cream

- Tarta śliwkowa | mascarpone | biała czekolada | cydr

16 zł

Plum tart | mascarpone | white chocolate | cider

- Płyś | patisiera francuska | redukcja z mirabelki

16 zł

Puff | french crème patissiere | mirabelle plum sauce

- DANIA ZAWIERAJĄ ALERGENY

DISHES CONTAIN ALLERGENS

- NA ŻYCZENIE GOŚCIA WYKAZ ALERGENÓW ZAWARTYCH W DANIACH DO WGLĄDU.

THE FULL LIST OF FOOD ALLERGENS IN OUR MENU ITEMS IS AVAILABLE AT YOUR REQUEST.