

Befszyk tatarski klasyczny 28,-
Classic tartar steak (raw meat)

Tatar z jelenia podany z jajkiem przepiórczym, marynowanymi borowikami, czerwoną cebulą, korniszonami, musztardą francuską i oliwą jałowcową 33,-
Deer tartar served with quail egg, marinated boletus, red onions, cucumbers, french mustard and juniper olive (raw meat)

Tatar po argentyńsku z orzeszkami ziemnymi i boczkiem 29,-
Argentinian tartar with peanuts and bacon (raw meat)

Tatar z koniny 32,-
Horse meat tartar (raw meat)

Wykwintny tatar z jesiotra podany z anchovies, borowikami oraz z sałatką ze świeżego ogórka i oliwą koperkową 31,-
Gourmet sturgeon tartar served with anchovies, boletus and fresh cucumber salad and dill oil

Sałatki Salads

Sałatka Grecka 25,-
Pomidory, ogórki, papryka, czerwona cebula, oliwki, ser feta, sos vinaigrette
Greek Salad
Tomatoes, cucumber, paprika, red onion, olives, feta cheese, vinaigrette sauce

Sałatka Szpinakowa 27,-
Kurczak, pomidory, sałata lodowa, kapary, szpinak, fusili, sos musztardowo miodowy, parmezan
Spinach Salad
Chicken, tomatoes, lettuce, capers, spinach, fusili, honey mustard sauce, parmesan

Sałatka Magiczna 31,-
Roszponka, rukola, ser bryndza, avocado, granat, pomidorki cherry, sos kokosowo klonowy
Magic salad
Valerianella, arugula, sheep's cheese, avocado, pomegranate, cherry tomatoes, maple coconut sauce

Sałatka orientalna z polędwiczka 31,-
Koszyczek parmezanowy, mix sałat, mango, imbir marynowany, polędwiczka wieprzowa, pomidorki cherry, sos whisky
Oriental salad with pork tenderloin
Parmesan basket, mixed salad, mango, marinated ginger, pork tenderloin, cherry tomatoes, whisky sauce

Sałatka Królewska 38,-
Krewetki Black Tiger, awokado, pomidory, rukola, oliwa z oliwek
Royal Salad
Black Tiger prawns, avocado, tomatoes, arugula, olive oil

Pizza

Pizza

Cacciatore 29,-

Włoska kielbasa, mozzarella, kapary, pomidory suszone, cebula, sos pomidorowy

Cacciatore

Italian sausage, mozzarella, capers, dried tomatoes, onion, tomato sauce

Frutti di Mare 32,-

Owoce morza, czosnek, natka pietruszki, mozzarella, sos pomidorowy

Frutti di Mare

Seafood, garlic, parsley, mozzarella, tomato sauce

Pepperoni 27,-

Salami, papryka, sos pomidorowy, ser

Pepperoni Pizza

Salami, paprika, tomato sauce, cheese

Włoska 27,-

Szynka parmeńska, ser gorgonzola, sos pomidorowy, świeża rukola

Italian Pizza

Parma ham, gorgonzola cheese, tomato sauce, fresh arugula

Hiszpańska 28,-

Kurczak, pikantne chorizo, pieczarki, cebula, pomidor koktajlowy, ser mozzarella, sos pomidorowy

Spanish Pizza

Chicken, spicy chorizo, mushrooms, onion, cherry tomato, mozzarella cheese, tomato sauce

Margherita 19,-

Sos pomidorowy, ser

Pizza Margarita

Tomato sauce, cheese

Dodatki

kukurydza, pieczarki, papryka, pomidory, cebula, sos, ser, oliwki, kapary, ananas, jajko, cukinia, jalapenos

3,-

szynka, szpinak, wołowina, kurczak, bakłażan, mozzarella, karczochy, rukola, parmezan, polędwiczki, salami, boczek, szynka parmeńska, sos pesto, suszone pomidory, orzechy

5,-

Zupy

Soup

Zupa borowikowa z kluseczkami kładzionymi 18,-

Boletus soup with noodles

Żur w chlebie z białą kielbasą i borowikami 19,-

Sour soup in a bread bowl with sausage and boletus

Rosół z kaczki z kluseczkami kładzionymi 14,-

Duck soup with noodles

Coś na gorąco
Something Hot

Pierogowy zawrót głowy pierożki z kaczki, ruskie i z cielęciną podane z barszczykiem czerwonym Dumplings dizziness Dumplings with duck, white cheese and veal served with red borscht	32,-
Pielmienie z wieprzowiną i masłem pietruszkowo-pieprzowym Pielmienie with pork and parsley-pepper butter	29,-
Pierogi ruskie opiekane podane z parmezanem lub cebulką Baked Russian dumplings served with parmesan or onion	25,-
Tagliatelle „czarny anioł” ze smażonymi krewetkami, papryką chilli i oliwą cytrynową Tagliatelle "black angel" with fried prawns, chilli and lemon olive oil	35,-
Tagliatelle con polpo Tagliatelle Rosso z ośmiornicą, młodym szpinakiem i koprem włoskim, podane w kremowym sosie na bazie prosecco Tagliatelle Rosso with octopus, young spinach and fennel, served in a creamy prosecco sauce	37,-
Tagliatelle Nero z owocami morza podane w klasyczny sposób na bazie białego wina Tagliatelle Nero with seafood served in a classic way based on white wine	36,-
Linguine z polędwiczkami wieprzowymi w aromatycznym sosie truflowym z pomidorkami cherry i płatkami dojrzałego Grana Padano Linguine with pork tenderloin in a creamy truffle sauce with cherry tomatoes and Grana Padano	31,-
Lasagne z batatów, młodego szpinaku i włoskiej pomidorowej pulpy podana z bukietem sałat i grzanką Lasagna with sweet potato, young spinach and Italian tomato pulp served with a bouquet of lettuce and toast	28,-
Danie wegetariańskie Ser halloumi z wędzoną solą zapiekany w panko podany w towarzystwie pieczonych warzyw korzennych Vegetarian dish Halloumi cheese with smoked salt baked in panko served in the company of roasted root vegetables	28,-
Danie wegańskie Soczewica z czarną fasolą, papryką kolorową, pieczarkami i cukinią podane z orientalną nutą kminu rzymskiego Vegan dish Lentils with black beans, colorful peppers, mushrooms and zucchini served with an oriental note of cumin	24,-

Mamy w swojej ofercie również makarony bezglutenowe. Proszę pytać kelnera.
We also offer gluten free pastas. Please, ask the waiter.

Dania główne

Main dishes

Pierś z kurczaka sous vide podana z chrupiącym batatem, purée z groszku zielonego pod kremowym sosem z kurek 33,-
Sous vide chicken breast served with crunchy sweet potato, green peas purée under a creamy chanterelle sauce

Kaczka wolno pieczona w sosie z czerwonego wina, malin i pomarańczy z dzikim ryżem oraz z pieczonym jabłkiem z żurawiną 57,-
Slow-roasted duck in red wine sauce, raspberry and orange with wild rice and roasted apple with cranberry

Polędwiczka wieprzowa sous vide w towarzystwie włoskich kopytek gnocchi w sosie z białych trufli oraz z balsamicznymi buraczkami 37,-
Sous vide pork tenderloin accompanied by Italian gnocchi in white truffle sauce and balsamic beetroot

Schabowy rasy puławskiej w mące gryczanej podany na zasmażanej kapuście z purée ziemniaczanym 34,-
Regional pork chop in buckwheat flour served on fried cabbage and potato purée

Golonka a'la Grześkowiak podana w towarzystwie zasmażanej kapusty 37,-
Knuckle of pork a'la Grześkowiak served in the accompanied by fried cabbage

Stek z polędwicy wołowej po parysku w czarnym pieprzu serwowany na zapiekance ziemniaczanej w towarzystwie grillowanych warzyw 69,-
Black pepper beef tenderloin steak served on a potato gratin in the accompanied by grilled vegetables

Antrykot z dojrzewającej wołowiny argentyńskiej podany z ziemniakami paryskimi, ziołowym masłem i warzywami z grilla 71,-
Entrecote of matured Argentine beef served with Parisian potatoes, herb butter and grilled vegetables

Polędwiczki jagnięce w sosie Dijon serwowane 72,-
z zapiekanką ziemniaczaną, młodym szpinakiem i warzywami z grilla
Lamb sirloins in Dijon sauce served with potato casserole, young spinach and grilled vegetables

Stek z jelenia podany na lubelskim gryczaku z sosem leśnym i częstkami czerwonego buraka 69,-
Deer steak served on the buckwheat regional specialty with forest sauce and red beetroot

Policzki wołowe z warzywami, pęczotto z pieczarkami brunatnymi w sosie z czerwonego wina i zielonego pieprzu 42,-
Beef cheeks with vegetables, pearl barley with brown portobello in a sauce of red wine and green pepper

Przekąski Appetizers

Carpaccio Weneckie

Carpaccio wołowe marynowane w pieprzu i truflach serwowane ze świeżą rukolą i parmezanem 28,-

Venetian carpaccio

Beef carpaccio marinated in pepper and truffles served with fresh arugula and parmesan cheese

Klasyczny śledź podany z piklami własnego wyrobu w towarzystwie musu z jabłka i oliwy koperkowej 22,-

Classic herring served with homemade pickles accompanied by apple mousse and dill oil

Krewetki Black Tiger smażone z chilli i cząstkami ananasa podane z bagietką czosnkową 45,-

Black Tiger prawns fried with chilli and particles pineapple served with garlic baguette

Pierozki szpinakowe z sandaczem, grzybami leśnymi i pomidorkami concasse 29,-

Spinach dumplings with zander fish, mushrooms, and concasse tomatoes

Ślimaki z masłem czosnkowym serwowane na bagietce 28,-

Snails with garlic butter served on baguette

Kaczka pierś gotowana metodą sous vide podana z plastrami wędzonego sera i orzeszkami pinii na bukiecie sałat z dressingiem malinowym 25,-

Duck breast cooked sous vide method, served with slices of smoked cheese and pine nuts on salad with raspberry dressing

Polpo alla Griglia 49,-

Macki ośmiornicy z rusztu z sosem ostrygowym podane z bukietem sałat i grzanką

Grilled octopus tentacles with oyster sauce served with a mixed of lettuces and toast

Carpaccio z buraków podane z malinowym balsamico, świeżą rukolą, grana formaggio i orzechami pinii 23,-

Beetroot carpaccio served with raspberry balsamico, fresh arugula, grana formaggio and pine nuts

Tatary Tartar steak

Tatar po francusku z polędwicy wołowej 34,-

Beef tenderloin French tartar (raw meat)

Ryby Fish

Sandacz z maślakami podany na purée z groszku zielonego aromatyzowanym czarnuszką oraz warzywami gotowanymi na parze 46,-
Zander fish with slippery jack served on green pea purée flavored with black cumin and steamed vegetables

Jesiotr pieczony pod pierzynką z orzechów i parmezanu podany 57,-
na purée z kopru włoskiego, sosem ogórkowym i glazurowanymi warzywami
Baked sturgeon with walnuts and parmesan served on a purée of fennel , cucumber sauce and glazed vegetables

Desery Desserts

Chocolate brownie 17,-
Esencjonalne czekoladowe ciasto podane z lodami kawowymi i kawałkami chałwy
Chocolate brownie
Chocolate cake served with coffee ice cream and halva

Krem brûlée 18,-
Aksamitny krem waniliowy pod chrupiącą skorupką karmelową
Crème brûlée
Velvet vanilla cream under a crunchy caramel shell

Szarlotka magiczna 18,-
Aromatyczne ekologiczne jabłka z migdałami zapiekane w ramekinie pod kruszonką owsianą podane z gałką lodów waniliowych
Magic apple pie
Aromatic organic apples with almonds baked in ramekin under oat crumble served with a scoop of vanilla ice cream

Diabelska Pokusa 17,-
Lody waniliowe podane z gorącą frużeliną ze świeżych owoców
Devilish Temptation
Vanilla ice cream on the hot fresh fruits

Sernik z mascarpone i ricotty podany z frużeliną ze świeżych owoców i sorbetem z mango i marakui 18,-
Cheesecake with mascarpone and ricotta served with hot fresh fruity, mango and passion fruit sorbet

Lasagne z lodami śliwkowymi, listkami z ciasta phyllo podana pod aromatycznym sosem z świeżej vanilli i koniaku 22,-
Lasagna with plum ice cream, phyllo dough leaves served under aromatic fresh vanilla and cognac sauce