



Menu grzybowe
Mushrooms menu

Krem borowikowy z oliwą truflową 21,00 zł
Boletus cream soup with truffle oil

Ravioli z borowikami w maśle z rozmarynem 35,00 zł
Ravioli with boletus on butter and rosemary

Czarne pappardelle z kurkami, karczochami i szynką parmeńską 39,00 zł
Black pappardelle with chanterelles in olive oil, artichokes and parma ham

Polędwica wołowa w sosie borowikowym z sałatką mistą i ziemniakami 75,00 zł
Beef tenderloin in boletus sauces with mista salad and potatoes





PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tradycyjne włoskie caprese z oliwkami i pesto 24,00 zł
Traditional italian caprese with pesto and olives

Carpaccio wołowe na rukoli, z parmezanem i oliwą 29,00 zł
Beef carpaccio with parmesan and rocket salad

Szynka parmeńska z melonem cantalupe 27,00 zł
Parma ham with melon

Różowa cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami 29,00 zł
Veal in white tuna sauce

Gęś z vinegrettem musztardowo-miodowym na rukoli 32,00 zł
Sliced of goose with mustard-honey vinegar

Krewetki smażone z imbirem i pomidorkami, na rukoli 32,00 zł
Prawns fried with ginger and cherry tomatoes, on rocket salad





SAŁATKI/SALADS

*Sałatką z kurczakiem marynowanym w ziołach i occie
balsamicznym 26,00 zł*

Salad with chicken marinated in herbs and balsamic vinegar

Sałatką z pomarańczą, gorgonzolą, miodem i czerwoną cebulką 29,00 zł

Salad with orange, gorgonzola, honey and red onion

ZUPY/SOUPS

Krem cebulowy z grzankami i parmezanem 15,00 zł

Onion cream soup with parmesan and croutons

Krem pomidorowy z ricottą i bazylią 16,00 zł

Tomato cream soup with ricotta and fresh basil





PASTY/PASTA

Spaghetti Bolognese 28,00 zł

Macaroni z kurczakiem i zielonym Pesto 32,00 zł
Macaroni with pesto and chicken

Ravioli ze szpinakiem i ricottą z pomidorami lub w szałwi i maśle 31,00 zł
Ravioli with spinach and ricotta in tomato or sage and butter sauce

Tagliatelle z szynką parmeńską i papryką, w sosie śmietanowym 35,00 zł
Tagliatelle with parma ham and paprika in cream sauce

Lazania z kurczakiem i szpinakiem, w sosie pomidorowym 32,00 zł
Lasagne with spinach and chicken in tomato sauce

Tagliatelle z krewetkami na winie ze szparagami i pomidorkami 38,00 zł
Tagliatelle with prawns and asparagus in wine sauce

Macaroni z wołowiną, cukinia i marchewką w sosie gorgonzola 38,00 zł
Macaroni with beef and zucchini in gorgonzola sauce



Spaghetti z owocami morza 42,00 zł
Spaghetti with sea food



DANIA MIĘSNE/ MEATS

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricottą w sosie śmietanowo – serowym, podawany z ryżem 39,00 zł

Chicken fillet stuffed with spinach and ricotta with rice and cream sauce

Półdewiczka wieprzowa w ziołach, ze szpinakowymi gnocchi i warzywami z grilla 46,00 zł

Pork sirloin in herb sauce with gnocchi and grilled vegetables

Kaczka w sosie pomarańczowo-imbirowym z pikantną kaszą gryczaną 49,00 zł

Duck in ginger-orange sauce with spicy buckwheat

Escalopki cielęce w sosie z suszonych pomidorów i kurek, z gnocchi 59,00 zł

Veal in chanterelle and dried tomato sauce with gnocchi

Półdewiczka wołowa w sosie z zielonego pieprzu lub gorgonzoli z sałatką mista i pieczonymi ziemniakami 75,00zł

Beef tenderloin in green pepper or gorgonzola sauce with mix salad and potato

T-Bone steak 700g z ziemniakami i sałatką 95,00zł

T-bone steak 500g with mix salad and potato





RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

Mule z Morza Czarnego duszone w winie z pomidorami koktajlowymi i porem 29,00 zł

Mussels from Black Sea stewed in wine with leeks

Filety z Dorady pieczone w winie z ziołami, oliwkami, kaparami i pomidorami 55,00 zł

Dorada Royal fillets stewed in wine with olives, capers and cherry tomatoes

Filet z łososia w sosie limonkowo-miodowym, ze szparagami i gnocchi 55,00 zł

Salmon fillet with asparagus and gnocchi in honey-lime sauce

Pstrąg pieczony w aromacie tymianku z sałatką i ziemniaczkami pieczonymi 39,00 zł

Roasted trout in garlic butter with mix salads and potato

Padellacia z owoców morza: krewetki, kalmary, małże, ośmiorniczkę (na dwie osoby) 89,00 zł

Padellacia with sea food (for 2 persons)





DESERY / DESSERTS

Suflet czekoladowy z lodami

18,00 zł

Chocolatte soufflé with raspberry sauce and vanilla icecream

Panna Cotta w sosie malinowym

17,00 zł

Panna Cotta with raspberry sauce

Lawendowy Creme Brulee

17,00 zł

Lavender creme brulee

