

PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź w trzech smakach

marynowany w oleju z cebulą, w kwaśniej śmietanie z jabłkiem i po kaszubsku z grzybami i suszoną śliwką / Three styles of herring, marinated in oil with onions, in sour cream with apples and with mushrooms and dried plums

28,00 zł

Carpaccio z sezonowanej polędwicy wołowej Black Angus

z sałatą frisco, jabłkiem kapara i oliwą cytrynową / Carpaccio of seasoned Black Angus beef sirloin with frisco salad, capers and lemon-infused olive oil

34,00 zł

Befszyk tatarski

z soczystej wołowiny. Podany z piklami, cebulą i marynowanymi grzybami / Succulent beef tartar. Served with pickles, onions and forest mushrooms marinated in vinegar

38,00 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

Wiejska kaszanka / Rustic black pudding

pieczona w jabłku z dresingiem miodowo-musztardowym / baked in whole apple. Served with honey-mustard dressing

19,00 zł

Ozór cielęcy wolno gotowany

podany na musie z kiszonych ogórków i tartego chrzanu, z oliwą paprykową, chipsem z parmezanu i prażonymi orzechami laskowymi / Veal tongue slow stewed, served on pickled cucumber mousse and grated horseradish with bell pepper olive oil, parmesan chip and roasted hazelnuts

24,00 zł

Wątróbka z królika / Rabbit liver

duszona w cebuli i jabłkach, podana z prażonymi migdałami i chrupiącą bagietką / stewed in onions and apples served with roasted almonds and crispy baguette

28,00 zł

Placki ziemniaczane / Potato pancakes

z wędzonym łososiem, kwaśną śmietaną i czerwonym kawiozem / with smoked salmon, sour cream and red caviar

28,00 zł

SALATKI / SALADS

Salata z grillowanym kurczakiem / Grilled chicken salad

z rzymską sałatą, gruszką, serem pleśniowym i dresingiem z pieczonego czosnku / with romaine lettuce, pears, aged moulded cheese in roasted garlic dressing

24,00 zł

Salata z kozim serem / Goat cheese salad

zapekany w chrupiącym cieście filo, z prażonymi migdałami i owocem granatu / baked in thin crispy filo pastry, served with roasted almonds and pomegranate

29,00 zł

ZUPY / SOUPS

Rosół / Chicken broth

gotowany na młodej kurze gęsi i wołowinie, z domowym makaronem / cooked on young farm chickens, geese and beef with home-made noodles

12,00 zł

Żurek na zakwasie / White sourdough borscht

z borowikami, białą kielbasą i jajkiem / with porcini mushrooms, white sausage and egg

14,00 zł

Barszcz czerwony / Red borscht

z tradycyjnymi kołdunami litewskimi / with traditional dumplings

16,00 zł

PIEROGI / TRADITIONAL HOME-MADE DUMPLINGS

Pyzy z mięsem / Traditional minced meat dumplings

po warszawsku, podane ze smażoną cebulą i bekonem / served with caramelized onions and bacon

28,00 zł

Pierogi ruskie / Potato and cottage cheese dumplings

z duszoną cebulą / with sauteed onions

30,00 zł

Pierogi z pieczonej kaczki / Roast duck dumplings

z sosem wiśniowym na czerwonym winie z karmelizowanymi pomarańczami / with cherry sauce on red wine and caramelized oranges

32,00 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Podudzia z kurczaka zagrodowego / Chicken drumsticks

podane na puree z zielonego groszku i na puree z pieczonej marchewki / served on green pea puree and roasted carrot puree

32,00 zł

Tradycyjny kotlet schabowy / Traditional pork chop

z fasolką szparagową i młodymi opiekаныmi ziemniakami / with string beans and baked young potatoes

42,00 zł

Żeberka z pieca / Roast pork ribs

w glazurze z nalewki wiśniowej, z ziemniakami pieczonymi w aromatycznych ziołach, z surówką w kiszzonego ogórka / glazed with cherry liquor, served with potatoes baked in herbs, and with salad of pickles and red onions

45,00 zł

Poliki wieprzowe / Pork cheeks

z chrupiącym bekonem i domowymi kopytkami, w maślanym sosie / with crispy bacon and home-made dumplings, in roasting sauce

46,00 zł

Kaczka z pieca / Roast duck

podana z racuchami drożdżowymi z miodem gryczanym i pieczonym jabłkiem nadziewanym korzennymi wiśniami / served with yeast pancakes, buckwheat honey and roasted apples stuffed with spiced cherries

58,00 zł

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej limousine / Steak of seasoned limousine beef sirloin

z sosem grzybowym, podany z plackami ziemniaczanymi przekładanymi szpinakiem / with mushroom sauce, served with potato pancakes layered with blanched spinach

75,00 zł

RYBY / FISH

Filet z pstrąga łososiowego / Fillet of trout

zawijany z wędzonym boczkiem, podany na tłuczonym młodym groszku, z sosem z kiszonych ogórków / wrapped with smoked bacon, served on mashed young green peas and pickled cucumber sauce

42,00 zł

Sandacz / Pike perch

w sosie grzybowym z niedźwiedzim czosnkiem, podany z ziemniaczano-brokułowym gratin / in mushroom sauce with wild garlic, served with potato-broccoli gratin

49,00 zł

Filet z makreli / Mackerel fillet

podany na cytrynowym kaszotto z groszkiem i chutneyem z agrestu / served on lemon barley risotto with peas and gooseberry chutney

32,00 zł

MENU DLA DZIECI / KID'S MENU

Racuchy / Pancakes

z jabłkiem i cukrem pudrem / with apple and powdered sugar

18,00 zł

Polędwiczki z kurczaka zagrodowego / Free-range chicken tenderloins

z frytkami i surówką z marchewki / with french fries and salad of carrots

22,00 zł

SŁODKOŚCI / SWEETS

Sernik

miodowo-cynamonowy na kruchym spodzie

19,00 zł

Ciastko czekoladowe / Chocolate cake

z sosem waniliowym i bitą śmietaną / with vanilla sauce and whipped cream

19,00 zł

Jabłka i gruszki / Apples and pears

w korzennych przyprawach, flambirowane brandy, podane w sosie karmelowym z gałką lodów waniliowych / in seasonal spices, flambeed with brandy, served in caramel sauce with scoop of vanilla ice-cream

19,00 zł