

A U T U M N

Zapraszamy do odkrycia jesiennych smaków stworzonych przez Szefa Kuchni Rafała Lemiowskiego. Sezonowe składniki, świeże zioła i autorskie kompozycje sprawiają, że każdy kęs będzie celebracją jesieni. Smacznego!

We invite you to discover the fresh flavors of polish autumn crafted by Chef Rafał Lemiowski. Seasonal ingredients, fresh herbs, and unique compositions will make every bite a celebration of the season. Enjoy!

PRZYSTAWKI | STARTERS

- Tatar z jelenia | Deer tartare - 79 PLN

Tatar z jelenia 100 g ze szczypiorkiem, marynowana czerwona cebulka, pieczarki, chipsy z topinamburu i majonez truflowy

Deer tartare 100 g with chives, pickled red onion, mushrooms, Jerusalem artichoke chips and truffle mayonnaise

- Śledź sherry | Sherry herring - 47 PLN

Śledź marynowany z nutą sherry, z burakiem i selerem naciowym w śmietanie i marynowaną cebulką, podany z kruszonką z pumpernikla i czarnym kawiozem (150 g)

Pickled herring with a hint of sherry, pickled onion, with beetroot and celery in sour cream, served with pumpernickel crumble and black caviar (150 g)

- Babka ziemniaczana | Regional potato cake - 37 PLN

Tradycyjna podlaska babka ziemniaczana z boczkiem, serem korycińskim z kremowym sosem kurkowym (250 g)

Traditional Podlasie potato bake with bacon, Koryciński cheese and creamy chanterelle sauce (250 g)

- Carpaccio wołowe | Beef carpaccio - 95 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej 180 g, marynowane grzyby shimeji, rukola, chrupiące guanciale, marynowana czerwona cebula, majonez z 'ndują i majonez pietruszkowy - dla 2 osób

Beef tenderloin carpaccio 180 g, marinated shimeji mushrooms, rocket, crispy guanciale, pickled red onion, 'nduja mayonnaise and parsley mayonnaise - for 2 people

- Krewetki tygrysie | Tiger prawns - 129 PLN

Krewetki tygrysie (8 szt), aromatyczny sos czosnkowy, cytryna, chrupiąca bagietka - dla 2 osób (350 g)

Tiger prawns (8 pcs.) with aromatic garlic sauce, lemon and crispy baguette - for 2 people (350 g)

ZUPY | SOUPS

- Bulion z gęsi | Goose broth - 37 PLN

Bulion z gęsi z pierożkami z mięsem (270 g)

Goose broth with meat dumplings (270 g)

- Krem z pora | Leek cream soup - 35 PLN

Kremowa zupa z pora, karmelizowana śliwka, oliwa z 'ndują (250 g)

Creamy leek soup, caramelized plum, 'nduja oil (250 g)

STEKI | STEAKS

- Stek Chateaubriand | Chateaubriand steak - 199 PLN

Stek z polędwicy Chateaubriand 200 g, sos demi-glace czosnkowy, pieczarka portobello, pieczony batat

Chateaubriand steak 200 g served with a rich garlic demi-glace sauce, portobello mushroom and roasted sweet potato

- Antrykot sezonowany | Beef sirloin steak - 249 PLN

Sezonowany stek z antrykotu (300 g), pieczony ziemniak i kukurydza z masłem pistacjowym

Seasoned dry-aged ribeye steak (300 g) with a baked potato and corn with pistachio butter

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

- Burger z szarpaną wołowiną | Pulled beef burger - 79 PLN

Burger z szarpaną wołowiną w bułce brioche, z sosem autorskim, serem Mimolette, piklowaną cebulą i suszonymi pomidorami, rukolą (350 g)

Pulled beef burger in a brioche bun with signature sauce, Mimolette cheese, pickled onion and sun-dried tomatoes, arugula (350 g)

- Schab z kością | Bone-in pork loin - 89 PLN

Schab z kością sous-vide, pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, sos BBQ (550 g)

Sous-vide bone-in pork loin, baked potatoes, grilled vegetables, BBQ sauce (550 g)

- Żeberka BBQ | Ribs in BBQ sauce - 109 PLN

Żeberka wieprzowe w słodkim sosie BBQ, pieczony ziemniak, rozmaryn, kapusta zasmażana (500 g)

Pork ribs in sweet BBQ sauce, baked potato, rosemary, fried cabbage (500 g)

- Grillowany łosoś | Grilled salmon - 89 PLN

Grillowany łosoś, kasza kuskus perłowa ze szpinakiem, sos cytrynowy (350 g)

Grilled salmon with pearl couscous and spinach, served with lemon sauce (350 g)

Dla grup od 6 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% kwoty rachunku. Zapytaj obsługę o kartę alergenów.
10% service charge will be added to the bill for groups of 6 or more. Ask our staff about our allergen list.

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

- Polędwiczki wieprzowe | Pork tenderloins - 83 PLN

Polędwiczka wieprzowa w panierce ziołowej, puree z selera i białej czekolady z chilli, kaszanka w panko, chipsy z topinamburu, sos demi-glace (350 g)

Herb-crusted pork tenderloin with celeriac and white chocolate purée with chilli, Jerusalem artichoke chips, panko-crusted blood sausage, and demi-glace sauce (350 g)

- Filet z kaczki | Duck fillet - 81 PLN

Filet z kaczki, puree z batata, żurawinowy sos Porto, warzywa glazurowane (350 g)

Duck breast with sweet potato purée, cranberry Porto sauce and glazed vegetables (350 g)

- Kurczak supreme | Chicken supreme - 83 PLN

Kurczak sous-vide, puree z kalafiora, sos holenderski, dziki brokuł w kaszy preparowanej (350 g)

Sous-vide chicken with cauliflower purée, hollandaise sauce and wild broccoli with puffed grains (350 g)

- Maczanka z gęsi | Kraków-style maczanka - 63 PLN

Maczanka z szarpaną gęsiną w złocistym, drożdżowym pampuchu, piklowaną czerwoną cebulą i dynią oraz żurawiną z chrzanem (350 g)

Maczanka with pulled goose in a golden, fluffy bun, pickled red onion and pumpkin, with cranberry and horseradish (350 g)

- Pierogi ruskie | 'Ruskie' dumplings - 45 PLN

Tradycyjne pierogi ruskie, śmietana, smażona cebulka (250 g)

Dumplings filled with potato and cheese, sour cream, fried onion (250 g)

DESERY | DESSERTS

- Fondant czekoladowy | Chocolate fondant - 38 PLN

Fondant czekoladowy, waniliowe lody, karmel orzechowy (180 g)

Warm chocolate cake with a molten center, vanilla ice cream, nut caramel (180 g)

- Płyś czekoladowy | Chocolate cream puff - 36 PLN

Płyś czekoladowy z kremem z białej i ciemnej czekolady, coulis jeżynowy (150 g)

Chocolate puff with white and dark chocolate cream, and blackberry coulis (150 g)

- Crumble jabłkowe | Apple crumble - 37 PLN

Aromatyczne pieczone jabłka z cynamonem i przyprawami, kruszonka, lody waniliowe (240 g)

Aromatic baked apples with cinnamon and spices, topped with crumble, with vanilla ice cream (240 g)

MAKARONY | PASTA

- Makaron z krewetkami | Pasta with shrimps - 74 PLN

Makaron al Nero di seppia z krewetkami, pomidorki koktajlowe, sos winno-maślany (350 g)

Pasta al Nero di Seppia with shrimps, cherry tomatoes in wine-butter sauce (350 g)

- Rigatoni dyniowe | Pumpkin rigatoni pasta - 69 PLN

Rigatoni w kremowym sosie dyniowym z płatkami chilli, Grana Padano i delikatną burratą (350 g)

Rigatoni in a creamy pumpkin sauce with chilli flakes, Grana Padano and creamy burrata (350 g)

DODATKI | SIDES

Koszyk pieczywa/ Bread basket 18 PLN

Frytki/ Fries 18 PLN

Ziemniaczki opiekane/ Roasted potatoes 18 PLN

Mix sałat/ Mixed greens 16 PLN

Frytki z grana padano i majonezem 29 PLN

czosnkowym/ Parmesan fries with garlic mayonnaise

Dziękujemy za wizytę!
Thank you for visiting us



Jak upłynęła Ci wizyta? Podziel się swoją opinią na Google i Trip Advisor.

How was your visit? Share your opinion on Google and TripAdvisor.



Trip Advisor



Google

Dla grup od 6 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% kwoty rachunku. Zapytaj obsługę o kartę alergenów.
10% service charge will be added to the bill for groups of 6 or more. Ask our staff about our allergen list.