

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!

D o d z i e l e n i a | T o s h a r e

- Pieczony camembert | Baked camembert - 49 PLN

Pieczony camembert z czosnkiem i rozmarynem, chutney z czerwonej cebuli, miód, orzechy włoskie, pieczywo
Baked camembert with garlic and rosemary, red onion chutney, honey, walnuts, bread

- Deska serów | Cheese board - 109 PLN

Podawana z miodem, oliwkami i chrupiącym pieczywem
Served with honey, olives and crispy bread

- Wybór wędlin | A selection of cold meats - 109 PLN

Wędliny podawane z piklowanymi warzywami, pieczywo
Selection of cold meats served with pickled vegetables, bread

- Tartinki | Tartines - 49 PLN

Bagietka, pasta z suszonych pomidorów, szynka parmeńska, rukola (6 szt)
Baguette, sun-dried tomato paste, Parma ham, arugula (6 pcs)

PRZYSTAWKI | STARTERS

- Tatar z jelenia | Deer tartare - 79 PLN

Jajko przepiórcze, majonez pietruszkowy, oliwa truflowa, kapary, cebulka perłowa, korniszony, dym dębowy, pieczywo
Quail egg, parsley mayonnaise, pearl onion, pickle, caper, oak smoke with bread

- Krewetki | Shrimps - 49 PLN

W sosie sweet-chilli na bazie białego wina z chrupiącą bagietką i pomidorkami cherry
In a sweet-chilli sauce based on white wine with crispy baguette and cherry tomatoes

- Moskole | Potato cakes 'Moskole' - 39 PLN

Delikatne moskole, sos z bryndzą, czerwony kawior
Polish potato cakes (moskole), bryndza sauce, red caviar

STEKI | STEAKS

- Stek Chateaubriand | Chateaubriand steak - 199 PLN

Stek Chateaubriand (200 g), sos demi glace, borowiki z patelni, ziemniak hasselback
Chateaubriand steak (200 g) served with a rich demi-glace sauce, pan-seared porcini mushrooms, and Hasselback potato

- Stek z rostbefa | Beef sirloin steak - 179 PLN

Sezonowany stek z rostbefa (250 g) z salsą chimichurri, grillowane warzywa: kukurydza, szparagi, marchewka, groszek cukrowy
Seasoned beef sirloin steak (250 g), chimichurri salsa, grilled vegetables: corn, asparagus, baby carrots, sugar snap peas

ZUPY | SOUPS

- Toskańska pomidorowa | Tuscan tomato soup - 34 PLN

Zupa toskańska z pomidorów i papryki podawana z ricottą i grillowaną bagietką z pesto
Tuscan-style tomato and pepper soup served with ricotta, grilled baguette and pesto

- Bulion z kaczki | Duck broth - 39 PLN

Bulion z kaczki z pierożkami z mięsem
Duck broth served with duck meat dumplings

- Krem z borowików | Porcini cream soup - 37 PLN

Krem z borowików z delikatną pianką z koziego sera
Creamy porcini mushroom soup topped with goat cheese foam

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

- Burger z policzkiem | Beef cheek burger - 79 PLN

Bułka brioche, camembert, gruszka, konfitura z czerwonej cebuli, policzek wołowy sous-vide, majonezowo-musztardowy sos
Brioche bun, camembert, pear, red onion chutney, beef cheek sous-vide, mustard-mayo sauce

- Policzki wołowe | Beef cheeks - 119 PLN

Policzki wołowe sous vide, sos wiśniowy, gnocchi ze szpinakiem, mus grzybowy
Sous vide beef cheeks, cherry sauce, spinach gnocchi, mushroom mousse

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

- Ragout z dzika | Wild boar ragout - 94 PLN
Ragout z dzika na piwie porter ze smażonym pampuchem
Wild boar ragout in Porter beer with fried bun 'pampuch'

- Żeberka BBQ | Ribs in BBQ sauce - 99 PLN
Żeberka w słodkim sosie BBQ, pieczony ziemniak, rozmaryn, kapusta zasmażana
Ribs in sweet BBQ sauce, baked potato, rosemary, fried cabbage

- Filet z kaczki | Duck fillet - 81 PLN
Filet z kaczki, puree z czerwonej kapusty, kasza kuskus, grillowana marchewka z dynią
Duck fillet, with red cabbage purée, couscous, and roasted pumpkin with carrot

- Kurczak supreme | Chicken supreme - 89 PLN
Filet z kurczaka sous-vide, sos teryjaki, mus z brzoskwini, grillowane warzywa, risotto
Sous-vide chicken breast with teriyaki sauce, peach purée, grilled vegetables and creamy risotto

- Polędwica z dorsza | Cod loin - 109 PLN
Dorsz, czarne risotto, purée z rokitnika, kalafior romanesco
Cod, black risotto, romanesco, sea buckthorn purée

- Sałatka z dynią | Pumpkin salad - 54 PLN
Mix sałat z pieczoną dynią, buraki, ser kozi, orzechy włoskie, vinegret miodowo-musztardowy
Mixed greens with pumpkin, beetroots, goat cheese, walnuts, and honey-mustard vinaigrette

- Mule | Mussels - 69 PLN
Mule w sosie winno-maślanym z płatkami chili, bagietka
Mussels in a wine-butter sauce, chilli flakes, baguette

- Stek z kałamarnicy | Squid steak - 72 PLN
Podawany na puree z zielonego groszku z miętą, salsa chimichurri, prażone kapary
Served with green pea puree with mint, chimichurri salsa, roasted capers

DESERY | DESSERTS

- Fondant czekoladowy | Chocolate fondant - 38 PLN
Fondant czekoladowy, waniliowe lody, sos wiśniowy
Warm chocolate cake with a molten center, vanilla ice cream, cherry sauce

- Dyniowy crème brûlée | Pumpkin crème brûlée - 34 PLN
Delikatny crème brûlée z dynią i nutą przypraw piernikowych
Smooth pumpkin crème brûlée with gingerbread spices

- Mus czekoladowy | Chocolate mousse - 49 PLN
Mus czekoladowy z pomarańczą, chips z gorzkiej czekolady
Chocolate mousse infused with orange, dark chocolate chips

MAKARONY | PASTA

- Makaron z krewetkami | Pasta with shrimps - 74 PLN
Makaron al Nero di seppia z krewetkami, pomidorki koktajlowe, sos winno-maślany
Pasta al Nero di Seppia with shrimps, cherry tomatoes in wine-butter sauce

- Tagliatelle z kaczka | Tagliatelle with duck - 69 PLN
Makaron tagliatelle z kaczka, mascarpone, gruszka, suszone pomidory, orzechy włoskie
Tagliatelle with duck, mascarpone, pear, sun-dried tomatoes, walnuts

POLSKIE DANIA | POLISH SPECIALS

- Grillowany osypek | Grilled oscypek - 34 PLN
Oscypek na grzance z żurawiną (2 szt)
Smoked sheep cheese on toast with cranberry (2pcs)

- Tradycyjny żurek | Sour rye soup - 39 PLN
Żurek z wędzonym boczkiem i białą kielbasą
Traditional sour rye soup with smoked bacon and white sausage

- Pierogi ruskie | 'Ruskie' dumplings - 45 PLN
Tradycyjne pierogi ruskie, wędzona śmietana
Dumplings filled with potato and cheese, smoked sour cream

- Pierogi z kaczka | Duck dumplings - 59 PLN
Pierogi z kaczka i morelą, wędzona śmietana
Dumplings stuffed with duck and apricot, smoked sour cream

DODATKI | SIDES

Koszyk pieczywa/ Bread basket 18 PLN
Frytki/ Fries 18 PLN
Ziemniaczki opiekane/ Roasted potatoes 18 PLN
Ziemniak Hasselback/ Hasselback potato 18 PLN
Mix sałat/ Mixed greens 16 PLN
Frytki z parmezanem i majonezem truflowym/ Parmesan fries with truffle mayonnaise 29 PLN

Dziękujemy za wizytę!
Thank you for visiting us

Jak upłynęła Ci wizyta? Podziel się swoją opinią na Google i TripAdvisor./ How was your visit? Share your opinion on Google and TripAdvisor.



TripAdvisor



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.