

Przystawki / Starters

Tatar z siekanej polędwicy z grzybami, kaparami, cebulką i wędzoną szprotką i świeżym żółtkiem na życzenie

Chopped beef tenderloin tartar with mushrooms, capers, onions and smoked sprat (egg yolk on request)

33

Tatar z łososia z awokado, ogórkiem, kaparami i chrzanem

Salomon tartar with avocado, cucumber, capers, horseradish

29

Ośmiornica z pikantnym sosem, piklami z rzodkiewki, puree z groszku i pyzą gotowaną na parze

Octopus with spicy sauce, radish pickles, peas puree and steamed dumpling

25

Podpłomyki z wędzonym serem, suszonymi pomidorami, oliwkami i pietruszką

Flatbread with smoked cheese, sundried tomatoes, olives and parsley

25

Ozory wołowe zapiekane z parmezanem w sosie z dodatkiem świeżego chrzanu

Beef tongue baked with parmesan cheese in a souse with fresh horseradish

29

Małże Św. Jakuba pieczone w szynce parmeńskiej z puree z zielonego groszku

Scallops baked in parma ham with green peas puree

36

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i pietruszką, podane z brioszką i rukolą

Prawns fried in garlic butter and parsley served with brioche bun and rocket

32

Sałatki / Salads

Sałatka cezar z kurczakiem i pieczonym boczkiem

Caesar salad with chicken and roasted bacon

27

Sałatka z pieczonym buraczkiem, miodowymi orzechami , creme fraiche i kozim serem

Salad with baked beet root , honey nuts, creme fraiche with goats cheese

26

Zupy / Soups

Krem z kopru włoskiego z wędzonym halibutem i ziemniakami

Fennel cream with smoked halibut and potatoes

16

Chłodnik z botwinki z jajkiem przepiórczym , kozim serem i oliwą szczypiorkową

Chilled soup from beetroot with quail egg, goat cheese and chives oil

15

Orientalna zupa na bazie mleczka kokosowego z polędwicą wołową grzybami i groszkiem cukrowym

Oriental soup with coconut milk with beef slices and mushrooms and sugar peas

17

Gęsie żołądki zapiekane z serem i pszenną bułeczką

Goose stomachs baked with cheese and wheat roll

18

Do wszystkich przystawek podajemy pieczywo na życzenie

We serve bread to every appetizers on request

Dania główne / Main Dishes

Polędwiczka wieprzowa z kurkami, sosem śmietanowym, ziołowymi gnocchi i fasolką zieloną

Pork tenderloin with chanterelles, cream sauce, herbal gnocchi and green beans

39

Pieczone żeberka w sosie BBQ z ziemniakami pieczonymi z czosnkiem i sałatką z buraka

Baked ribs in BBQ sause with baked patatos with garlic and beetroot salad

38

Pierś z kurczaka z pieczonym batatem i puree z marchewki z pomarańczą

Chicken breast served with baked sweet patatos and mushed carrots with orange

31

Pierś z kaczki serwowana z leniwymi kluskami , buraczkami i sosem z pieczonych owoców

Duck breast served with dumplings, beetroot and roasted fruit sauce

47

Wątróbka drobiowa zapiekana z sosem śmietanowym, kremowymi ziemniakami i sadzonym jajkiem

Baked poultry liver with creamy sauce, potatoes and fried egg

29

Stek z polędwicy wołowej podawany na płycie soli himalajskiej z grillowanymi warzywami i kapustą pak-choi oraz ziemniaczanymi chipsami

Rare fillet steak served with hot himalayan salt block, fried vegetables, pak-choi cabbage and potato chips

200g 68 / 300g 86

Dania główne / Main Dishes

Polędwica Chateaubriand z sosem berneńskim, czosnkiem, boczniakami i pieczonymi ziemniakami

Chateaubriand with béarnaise sauce served with roasted garlic, oyster mushrooms and asparagus

400 g 99

(wersja dla dwóch osób 115)

(optional for two -115)

Pieczony sandacz podawany z kaszą pęczak, pietruszką, sosem grzybowym i sałatką

Baked zander served with pearl barley, parsley, mushroom sause and salad

42

Pieczony filet z łososia z puree ziemniaczanym, kalafiorem zapiekany pod beszamelem i sosem cytrynowym

Baked salmon fillet with mashed potato, cauliflower baked under bechamel sauce

46

Tagiatelle ze szpinakiem, chili, wędzoną papryką i serem

Tagiatelle with spinach, chili, smoked paprika and cheese

29

Restauracja nie oferuje swoim Gościom stałej karty menu. Dania mogą ulegać zmianom wraz z dostępnością produktów.

Potrawy w menu mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka i innych alergenów. Szczegółowa karta menu z wyszczególnieniem wszystkich składników zawartych w daniu oraz gramatur dostępna jest w barze.

Desery / Desserts

**Deser molekularny-
przygotowywane od podstaw przy stole za pomocą ciekłego azotu lody i sorbety**

Molecular dessert
Ice cream and sorbet prepared by chef with use of liquid nitrogen

40 / os

**Fondant czekoladowy z lodami śmietankowymi
serwowany z jadalną ziemią i sosem wiśniowo- imbirowym**

Chocolate fondant served with ice-cream, edible earth and a cherry and ginger sauce

23

Lody waniliowe z malinami na gorąco i bitą śmietaną

Vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream

15

Lody czekoladowe z gorącymi jagodami i bitą śmietaną

Chocolate ice cream served with hot cherries and whipped cream

15

Sorbet truskawkowy z jogurtem i miodem

Strawberry sorbet with yoghurt and honey

13

Creme brulle z palonym karmelem i wiśnią

Crème brulle with carmel and cherry

16

Ciasto własnego wypieku – o aktualną ofertę pytaj obsługę

Own baking cake – ask the service for the current offer

13

Przekąski do wina, wódki i piwa / Wine, vodka and beer
snacks

Selekcja polskich serów zagrodowych z orzechami i konfiturą sezonową

Cheese board (selection of polish cheese) served with walnuts and seasonal jam

(200 g/ 400 g)
29/55

Podplomyki z szynką parmeńską i pomidorami

Flatbread with parma ham and tomatoes

25

Frytki z batatów z pikantnym sosem

Flatbread with parma ham and tomatoes

11

Krewetki smażone na maśle z pietruszką, czosnkiem i pieczywem naszego wypieku

Shrimps fried in butter with parsley and garlic, served with bread of our baking

31

Półmisek Polskich przekąsek

(polskie wędliny dojrzewające / pasztet / pikantne ogórki / sery zagrodowe / ciepłe bułeczki / smalec)

Charcuterie board

(Polish matured meat, pate, spicy pickles, local farm cheese, warm rolls/bread)

29

Czeska topinka z tatarskim wołowym, ogórkiem i chili

Toast with beef tartar, cucumber and chili

33