

M E N U D E G U S T A C Y J N E

T E S T I N G M E N U

M E N U I

Amuse Bouche

Tatar z polędwicy wołowej (60g)
korniszon / grzyby marynowane / szalotka /
żółtko
Fillet of beef tartare / gherkin / marinated
mushrooms / shallot / egg yolk

Zupa z gęsi
marchew / dynia / kluska
Goose soup / carrot / pumpkin / dumpling

Makrela (100g)
assiette z pietruszki / remulada z selera /
volute rybne
Mackerel / parsley assiette / celery remolade /
fish volute

Intermezzo

Policzek wołowy (100g)
puree ziemniak / rukiew wodna / jarmuż /
kiszony burak
Beef cheek / mashed potatoes / watercress / kale /
pickled beetroot

Pre-Deser

Mus z męczennicy jadalnej
kruszonka / sorbet z kokosa
Passion fruit mousse / crumble / coconut sorbet

Petit Fours

M E N U II

Amuse Bouche

Tatar z bakłażana (90g)
chipsy z buraka / roszponka / emulsja yuzu
Eggplant tartare / beetroot chips / lamb's lettuce /
yuzu emulsion

Rybna
ryby / małże / ośmiornica / pomidory / świeże
ziola
Fish soup / fish / mussels / octopus / tomatoes /
fresh herbs

Dorsz Skrei (100g)
Kapusta włoska / por / ziemniak / sos buerre
blanc / kawior z pstrąga
Skrei cod / savoy cabbage / leek / potato / beurre
blanc sauce / trout caviar

Intermezzo

Stek z kalafiora (150g)
purée z kalafiora / orzech laskowe / rodzynki /
demi warzywny
Cauliflower steak / cauliflower puree / hazelnut /
raisins / vegetable demi

Pre-Deser

Brownie z fasoli
mus ze śliwek / suszone banany / lody
waniliowe
Beans brownie / plum mousse / dried bananas /
vanilla ice cream

Petit Fours

PRZYSTAWKI

starters

Śledź (120g) ziemniak / jabłko / seler naciowy / koperek Herring / potato / apple / celery / dill	3 6 p l n
Flan z Pstrąga tęczowego (100g) majonez koperkowy / kawior z pstrąga Rainbow trout flan / dill mayo / trout caviar	5 9 p l n
Krewetki tygrysie (6szt) chilli / czosnek / emulsja maślana Tiger Prawns / chilli / garlic / butter emulsion	8 2 p l n
Tatar z polędwicy wołowej (100g) korniszon / grzyby marynowane / szalotka / żółtko Fillet of beef tartare / gherkin / marinated mushrooms / shallot / egg yolk	6 9 p l n
Tatar z sarny (90g) rydz / pikle / majonez borowikowy / jajko przepiórcze / chips ziemniaczany Venison tartare / wild mushrooms / pickles / boletus mayonnaise / quail egg / potato chips	6 2 p l n
Pierogi z podwędzaną kaczką (5szt) ser pijana koza / cebula / sos żurawinowy / olej szczypiorkowa Dumplings with smoked duck / drunken goat cheese / onion / cranberry sauce / chive oil	4 8 p l n
Tatar z bakłazana (180g) chipsy z buraka / roszonek / emulsja yuzu Eggplant tartare / beetroot chips / lamb's lettuce / yuzu emulsion	4 2 p l n
Talerz przekąsek 5 gatunków sera / rostbief dojrzewający / pasztet z gęsi / oliwki / kapary / miód / bagietka Plate of snacks / 5 types of cheeses / matured sirloin of beef / goose pate / olives / capers / honey / baguette	7 2 p l n

S A Ł A T K I

s a l a d s

Sałatka z kozim serem assiette z buraka / compôte z czarnej porzeczki Salad with goat cheese / beetroot assiette / blackcurrant compôte	4 6 p l n
Sałatka cezarska sałata rzymska / grzanka / sos cezar / ser parmezan Caesar salad / romaine lettuce / toast / caesar sauce / parmesan cheese	4 2 p l n
Z kurczakiem With chicken	4 9 p l n
Z krewetkami With prawns	6 9 p l n
Pieczone warzywa okopowe gremolada / chips z chleba / pasta z ciecierzycy / komosa ryżowa Roasted root vegetables / gremolata / bread chips / chickpea paste / quinoa	4 8 p l n

Z U P Y

s o u p s

Zupa z gęsi marchew / dynia / kluska Goose soup / carrot / pumpkin / dumpling	3 6 p l n
Rybna ryby / małże / ośmiornica / pomidory / świeże zioła Fish soup / fish / mussels / octopus / tomatoes / fresh herbs	4 6 p l n
Ogórkowa jogurt naturalny / szarpana wieprzowina / ziemniak z ognia Cucumber soup / natural yogurt / pulled pork / fire-roasted potato	3 5 p l n
Krem z pomidorów pieczonych duszone pomidory / olej pietruszkowy Baked tomato cream soup / parsley oil	2 8 p l n
Rosół z pieczonej kury warzywa / kurczak / makaron domowy Roasted chicken broth / vegetables / chicken / homemade pasta	3 2 p l n

D A N I A G Ł Ó W N E

m a i n d i s h e s

Dorsz Skrei (150g) Kapusta włoska / por / ziemniak / sos buerre blanc / kawior z pstrąga Skrei cod / savoy cabbage / leek / potato / beurre blanc sauce / trout caviar	8 9 p l n
Makrela (160g) assiette z pietruszki / remulada z selera / volute rybne Mackerel / parsley assiette / celery remolade / fish volute	6 4 p l n
Pierś z kurczaka kukurydzianego (180g) kapusta / boczek / puree ziemniaczane / koperek Corn-fed chicken breast (180g) / cabbage / bacon / mashed potatoes / dill	5 9 p l n
Policzek wołowy (160g) puree ziemniak / rukiew wodna / jarmuż / kiszony burak Beef cheek (160g) / mashed potatoes / watercress / kale / pickled beetroot	7 6 p l n
Schab z kością (280g) purée ziemniaczane / kapusta biała / pieczarka Pork loin with bone / mashed potatoes / white cabbage / mushroom	6 7 p l n
Jeleń confit (160g) puree z pasternaka / boczniak / szpinak / dynia marynowana / sos jałowcowy Deer confit (160g) / parsnip puree / oyster mushrooms / spinach / pickled pumpkin / juniper sauce	8 2 p l n

D A N I A G Ł Ó W N E

m a i n d i s h e s

Stek dnia (200g) ziemniaki la ratte / sos holenderski / sezonowe warzywa Steak of the day / la ratte potatoes / hollandaise sauce / seasonal vegetables	1 4 9 p l n
Burger wołowy (200g) warzywa / frytki z batatów Beef burger / vegetables / sweet potato fries	6 5 p l n
Gniocci z kaczką (300g) sos śliwkowy / natka pietruszki Gniocci with duck / plum sauce / parsley	5 9 p l n
Stek z kalafiora (250g) purée z kalafiora / orzech laskowe / rodzynki / demi warzywny Cauliflower steak / cauliflower puree / hazelnut / raisins / vegetable demi	5 2 p l n
Tagliatelle bolognese sos bolognese / ser parmesan Homemade tagliatelle / bolognese sauce / parmesan cheese	4 5 p l n
Tagliatelle pesto pesto bazyliowe / kasztany / ser parmezan Homemade tagliatelle / basil pesto / chestnuts / parmesan cheese	4 2 p l n
Tagliatelle z owocami morza Owoce morza / pomidory / olej pietruszkowy Homemade tagliatelle / sea food / tomatoes / parsley oil	6 9 p l n

P I Z Z A

Margherita

sos pomidorowy / mozzarella / bazylia

Margherita - tomato sauce / mozzarella / basil

3 6 p l n

Prosciutto crudo

sos pomidorowy / mozzarella / szynka parmeńska / rukola / ser parmezan

Prosciutto crudo - tomato sauce / mozzarella / Parma ham / arugula / parmesan cheese

4 2 p l n

Salami piccante

sos pomidorowy / mozzarella / salami piccante

Salami piccante - tomato sauce / mozzarella / salami piccante

4 8 p l n

Capricciosa

sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki / szynka

Capricciosa - tomato sauce / mozzarella / mushrooms / ham

4 5 p l n

Tartufo piccante

mozzarella / salami picante / truflowe mascarpone

Tartufo piccante - mozzarella / salami picante / truffle mascarpone

5 2 p l n

D E S E R Y

d e s s e r t s

Mus z męczennicy jadalnej

kruszonka / sorbet z kokosa

Passion fruit mousse / crumble / coconut sorbet

2 9 p l n

Brownie z fasoli

mus ze śliwek / suszone banany / lody waniliowe

Beans brownie / plum mousse / dried bananas / vanilla ice cream

2 5 p l n

Kogiel mogiel

owoce / suszone maliny

Kogiel mogiel - egg yolk dessert / fruits / dried raspberries

2 7 p l n

Ceny zawierają podatek VAT

Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi

The list of allergens is available at the waiter

M E N U D L A D Z I E C I

K i d s m e n u

Krem z pomidorów / kluski

Tomato cream soup / dumplings

1 8 p l n

Rosół z kurczaka / domowy makaron

Chicken broth / homemade pasta

2 1 p l n

Pizza margheritta

Margherita pizza

2 4 p l n

Burger z kurczakiem (120g) w panierce / frytki

Breaded chicken burger / chips

2 9 p l n

Filet z dorsza (120g)

puree ziemniaczane / karmelizowana marchewka

Cod fillet / mashed potatoes / caramelized carrots

3 7 p l n

Pierś z kurczaka (120g)

kopytka / gotowane warzywa

Chicken breast / potatoes dumplings / cooked vegetables

2 7 p l n

Kogiel mogiel / owoce

Kogiel mogiel - egg yolk dessert / fruits

2 3 p l n

Lody waniliowe / kruche ciastko

Vanilla ice cream / shortcrust pastry

2 2 p l n