

Przystawki / Appetizers

- 1 **Tatar wołowy, marynowany borowik (z własnej spiżarni), czerwona cebula, anchois** 34 PLN
Beef tartar, marinated porcini mushroom (homemade), red onion, anchovies
🍷 Chianti Classico DOCG Riserva Farnese Vini • Toscana • Italy • 750 ml 140 PLN
- 2 **Wołowina marynowana w occie winnym, purée kurkowo-brzoskwiniowe, gorczyca, ogórek kiszony (z własnej spiżarni), lody musztardowe, maliny, tarty ser Stary Giewont (polski ser długo dojrzewający)** 🌱 36 PLN
Beef marinated in red wine vinegar, chanterelle and peach purée, mustard, pickle (homemade), mustard ice cream, raspberries, grated Stary Giewont cheese (Polish long-ripening cheese)
🍷 Zinfandel Wente Vineyards • California • USA • 750 ml 160 PLN
- 3 **Seviche z tuńczyka, kapary, imbir, limonka, wasabi, kolorowy pomidor, smażony papier ryżowy** 🌱 🥗 32 PLN
Tuna ceviche, capers, ginger, lime, wasabi, colorful tomato, fried rice paper
🍷 Solaris Turnau • Winnica Baniewice • Poland • 750 ml 160 PLN

Zupy / Soups

- 4 **Krem z buraka z olejem z pestek dyni, suszony jarmuż, ser Dobry Pasterz (polski owczy ser)** 🥕 🌱 16 PLN
Creamy beetroot soup with pumpkin seed oil, dried kale, Dobry Pasterz cheese (Polish sheep milk cheese)
- 5 **Bulion z podgrzybka, tortellini z grzybami, oliwa ziołowa, pieczona dynia** 🥕 🥗 22 PLN
Boletes broth, tortellini with mushrooms, herb oil, roasted pumpkin

Salaty / Salads

- 6 **Salatka z krewetkami, majonez cytrynowy, pomidor kolorowy, rukola** 34 PLN
Salad with shrimps, lemon mayonnaise, colorful tomato, arugula
🍷 Riesling Thorle • Rheinhessen • Germany • 750 ml 120 PLN
- 7 **Salatka z kurczakiem, sałata rzymska, grzanki, jajko w koszulce** 34 PLN
Salad with chicken, romaine lettuce, croutons, poached egg
🍷 Cuvee Rose Trocken Thorle • Rheinhessen • Germany • 750 ml 150 PLN



Dedykowane wino
Dedicated wine



Danie wegetariańskie
Vegetarian dish



Danie wegańskie
Vegan dish



Danie bez glutenu
Gluten-free dish



Danie bez laktozy
Lactose-free dish

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menadżera lokalu
Weight and allergen card available at the restaurant manager

Dania główne / Main dishes

- | | | | |
|----|---|---|---------------|
| 8 | Polędwica wołowa, fioletowy ziemniak, marchewka, groszek cukrowy, sos winny, emulsja z groszku zielonego
<i>Beef tenderloin, purple potato, carrot, sugar pea, wine sauce, green pea emulsion</i> |  | 88 PLN |
| |  Cabernet Sauvignon Stark-Conde • Stellenbosch • South Africa • 750 ml | | 210 PLN |
| 9 | Filet z labraksa, czarna soczewica, fond rybny, ketchup z dyni, pomarańcza, szpinak z pomidorami
<i>Labrax fillet, black lentils, fish fond, pumpkin ketchup, orange, spinach with tomatoes</i> | | 74 PLN |
| |  Cuvee Rose Trocken Thorle • Rheinhessen • Germany • 750 ml | | 150 PLN |
| 10 | Wolno gotowane udko z kaczki w sosie wiśniowym, konfitura z czerwonej kapusty, purée tymiankowe
<i>Slow-cooked duck leg in cherry sauce, red cabbage jam, thyme purée</i> | | 62 PLN |
| |  Barbera d'Alba Eraldo Viberti • Piemonte • Italy • 750 ml | | 160 PLN |
| 11 | Policzki wieprzowe duszone w ciemnym sosie, pieczona dynia, kasza pęczak, majonez chrzanowy, chips z jarmużu
<i>Cheeks of pork braised in a dark sauce, roasted pumpkin, pearl barley, horseradish mayonnaise, kale chips</i> | | 58 PLN |
| |  Shiraz Langmeil • Barossa Valley • Australia • 750 ml | | 220 PLN |
| 12 | Pierś z kurczaka zagrodowego, gołąbek z liści winogron, czarny ryż, twaróg, marchewka w miodzie (miód z pasieki Morawskich)
<i>Free-range chicken breast, grape leaf roll, black rice, cottage cheese, carrot in honey</i> | | 42 PLN |
| |  Sauvignon Blanc Vina Garces Silva • Leyda Valley • Chile • 750 ml | | 120 PLN |
| 13 | Tagliatelle z borowikami, natka pietruszki, parmezan
<i>Tagliatelle with porcini mushrooms, parsley, parmesan cheese</i> |  | 36 PLN |
| |  Chardonnay Morning Fog Wentle Vineyards • California • USA • 750 ml | | 160 PLN |

Desery / Desserts

- | | | | |
|----|---|---|---------------|
| 14 | Sernik kawowy, kruszonka z orzechów laskowych, sos malinowy
<i>Coffee cheesecake, hazelnut crumble, raspberry sauce</i> |  | 18 PLN |
| |  Szlachetny Zbiór Turnau • Winnica Baniewice • Poland • 375 ml | | 160 PLN |
| 15 | Smażone brownie, lody whisky, sos angielski
<i>Fried brownie, whiskey ice cream, English sauce</i> |  | 18 PLN |
| |  Szlachetny Zbiór Turnau • Winnica Baniewice • Poland • 375 ml | | 160 PLN |
| 16 | Tarta śliwkowa z kremem goździkowym
<i>Plum tart with clove cream</i> |  | 16 PLN |
| |  Szlachetny Zbiór Turnau • Winnica Baniewice • Poland • 375 ml | | 160 PLN |
| 17 | Deska polskich serów zagrodowych
<i>A board of Polish farm cheese</i> | | 36 PLN |