

Przystawki • Starters

1	Tatar wołowy, marynowane warzywa, majonez lubczykowy <i>Beef tartare, pickled vegetables, lovage mayonnaise</i>	 	38 PLN
	 Jakob Haberfeld Zgoda Rye Vodka, Poland	40 ML	18 PLN
2	Krewetki, sos winny, koper włoski, szpinak, grzanki <i>Shrimps, wine sauce, fennel, spinach, croutons</i>		38 PLN
	 Sauvignon Blanc, Vina Garces Silva, Chile	750 ML	120 PLN
3	Śledź, sałatka z młodego ziemniaka, crème fraîche, zielona cebulka <i>Herring, baby potato salad, creme fraiche, green onion</i>		24 PLN
	 Cava Bruant 2017, Brut, Celler de les Aus, Spain 	750 ML	190 PLN

Zupy • Soups

4	Białe szparagi, bryndza, pesto z rukoli <i>White asparagus, 'Bryndza' cheese, arugula pesto</i>	   JS	22 PLN
5	Chłodnik z zielonych warzyw, olej lniany, kozi twaróg, orzechy włoskie <i>Cold green vegetable soup, linseed oil, goat cheese, walnuts</i>	   JS	24 PLN

Sałatki • Salads

6	Sałatka z kolorowych pomidorów, majonez koperkowy, łosoś wędzony, nori <i>Colorful tomatoes salad, dill mayonnaise, smoked salmon, nori</i>		32 PLN
	 Cava Bruant 2017, Brut, Celler de les Aus, Spain 	750 ML	190 PLN
7	Sałatka z młodych warzyw zielonych, trufla, sos z sera Jura Blue, jajko w koszulce <i>Green vegetable salad, truffle, Jura Blue cheese sauce, poached egg</i>	   JS	32 PLN
	 Vinho Verde, Pessoa da Vinho, Minho, Portugal	750 ML	100 PLN

Dania główne • Main dishes

8	Rozbief wołowy, ziemniaki pieczone, fasolka szparagowa, pieprz zielony <i>Roast beef, baked potatoes, green beans, green pepper</i>		78 PLN
	 Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, South Africa	750 ML	210 PLN
9	Polędwiczka cielęca, kasza pęczak, sałata rzymska, pieczona marchew, sos tymiankowy <i>Veal tenderloin, pearl barley, romaine lettuce, baked carrot, thyme sauce</i>		68 PLN
	 Chianti Classico DOCG Riserva, Toskania, Italy	750 ML	140 PLN
10	Filet z perliczki, czarny ryż, brokuł, marchew gotowana, sos orzechowy <i>Guinea fowl fillet, black rice, broccoli, cooked carrots, peanut sauce</i>		76 PLN
	 Rondo/Regent, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	750 ML	170 PLN

11	Comber jagnięcy, młode ziemniaki, sos z czerwonego wina, burak pieczony, groszek cukrowy <i>Rack of lamb, new potatoes, red wine sauce, roasted beetroot, sugar snap peas</i>		72 PLN
	 Barbera D'Alba, Eraldo Viberti, Piedmont, Italy	750 ML	180 PLN
12	Filet z indyka, kasza jaglana, sos wiśniowy, brokuł, szparagi, konfitura cebulowa <i>Turkey fillet, millet groats, cherry sauce, broccoli, asparagus, onion jam</i>		52 PLN
	 Pinot Noir, Istvana Bencze, Badascony, Hungary	750 ML	150 PLN
13	Filet z dorady, curry, linguine warzywne, chilli, bulion szafranowy <i>Sea bream fillet, curry, vegetable linguine, chilli, saffron broth</i>		64 PLN
	 Grau Burgunder, Umatham, Burgenland, Austria 	750 ML	230 PLN
14	Halibut, szparagi, soczewica, burak <i>Halibut, asparagus, lentils, beetroot</i>		68 PLN
	 Krasa, Trzy Korony, Poland	33 ML	12 PLN
15	Tagliatelle, szpinak, czosnek niedźwiedzi, por, szczyki rakowe <i>Tagliatelle, spinach, wild leeks, leek, crayfish</i>		48 PLN
	 Soave Classico DOC, Zenato, Lugana, Italy		110 PLN
16	Polenta, warzywa w tempurze, tofu grillowane <i>Polenta, vegetable tempura, grilled tofu</i>		38 PLN
	 Chardonnay, Winnica Król, Poland 	750 ML	140 PLN
17	Pierogi, ziemniak, bryndza, boczek złotnicki, śmietana <i>Dumplings, potato, 'Bryndza' cheese, bacon 'Złotnicki', sour cream</i>	 JS  JL	34 PLN
	 Butcher's Gin	40 ML	40 PLN

Desery • Desserts

18	Deska polskich serów zagrodowych <i>Board of Polish farm cheese</i>	 JS	36 PLN
19	Zabaione, truskawki, maliny, cygaretki, lody koniakowe <i>Zabaglione, strawberries, raspberries, cigarillo cake, cognac ice cream</i>		21 PLN
	 Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
20	Krem waniliowy, beza, mango, kruszonka, malina <i>Vanilla cream, meringue, mango, crumble, raspberry</i>		18 PLN
	 Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
21	Szarlotka, rabarbar, sos angielski <i>Apple pie, rhubarb, English sauce</i>		16 PLN
	 Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan



bezglutenowe / gluten-free



bez laktozy / lactose-free

Lokalni dostawcy / Local suppliers:



JS — Jacek Szklarek



JL — Jakub Lorek

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu / Weight and allergen card available from the restaurant manager