








Przystawki • Starters

1	Tatar wołowy, pikle, czarna trufla <i>Beef tartare, pickled vegetables, black truffle</i>	 	38 PLN
	 Młody Ziemniak 2019, Chopin Distillery, Poland	40 ML	20 PLN
2	Vitello tonnato (cielęcina w sosie tuńczykowym) z kaparami, parmezan, rukola <i>Vitello tonnato (veal in tuna sauce) with capers, parmesan cheese, arugula</i>		34 PLN
	 Barbera D'Alba, Eraldo Viberti, Piedmont, Italy	750 ML	180 PLN
3	Krewetki, pomidor, pepperoni, białe wino, natka pietruszki <i>Shrimps, tomato, pepperoni, white wine, parsley</i>		38 PLN
	 Sauvignon Blanc, Vina Garces Silva, Chile	750 ML	120 PLN



Zupy • Soups

4	Krem pomidorowy, gorgonzola, pesto bazyliowe <i>Tomato soup, gorgonzola, basil pesto</i>		16 PLN
5	Żurek, bryndza, jajko w koszulce <i>Sour soup, bryndza' cheese, poached egg</i>	 JS	18 PLN
6	Bulion z suszonych grzybów, kluseczki ziemniaczane, sałata rzymska <i>Dried mushroom broth, potato noodles, romaine lettuce</i>		18 PLN

Sałatki • Salads

7	Sałatka z półgęskiem wędzonym, pomidor żółty, malina, pistacje, jabłko <i>Salad with smoked gooseberry, yellow tomato, raspberry, pistachios, apple</i>	 JL 	32 PLN
	 Pinot Noir, Istvan Bencze, Badaszony, Hungary 	750 ML	150 PLN
8	Sałatka cesar z kurczakiem i grzankami <i>Caesar salad with chicken and croutons</i>		28 PLN
	 Soave Classico Doc, Zenato, Lugana, Italy	750 ML	110 PLN

Dania główne • Main dishes

9	Biodrówka jagnięca, sos winny, krokiet ziemniaczany, mini warzywa gotowane <i>Lamb, wine sauce, potato croquette, mini-vegetables</i>		68 PLN
	 Merlot 2017, Winnica Król, Sandomierz, Poland	750 ML	130 PLN
10	Stek z polędwicy wołowej, grillowane warzywa, pieprz zielony, ziemniak pieczony <i>Sirloin steak, grilled vegetables, green pepper, baked potato</i>		78 PLN
	 Shiraz Valley Floor, Langmeil, Barossa Valley, Australia 	750 ML	220 PLN
11	Policzek cielęcy, kasza pęczak, dynia pieczona, burak, salsefia <i>Cheek of veal, pearl barley, baked pumpkin, beetroot, salsify</i>		48 PLN
	 Merlot 2017, Winnica Król, Sandomierz, Poland	750 ML	130 PLN

12	Pierś z kurczaka, boczek wędzony, czarna soczewica, marchew pieczona, kalafior <i>Chicken breast, smoked bacon, black lentils, baked carrot, cauliflower</i>		36 PLN
	 Chardonnay Morning Fog, Wente Vineyards, California, USA 	750 ML	160 PLN
13	Filet z łososia, wodorosty nori, zielona soczewica, sałata rzymska, groszek zielony <i>Salmon fillet, nori, green lentils, romaine lettuce, green peas</i>		38 PLN
	 Chardonnay Morning Fog, Wente Vineyards, California, USA	750 ML	160 PLN
14	Turbot, bulion rybny, szpinak, czarna soczewica, warzywa smażone <i>Turbot, fish broth, spinach, black lentils, fried vegetables</i>		52 PLN
	 Grau Burgunder, Umathum, Burgenland, Austria 	750 ML	230 PLN
15	Spaghetti, szyjki rakowe, pepperoni, groszek cukrowy, dynia <i>Spaghetti pasta, crayfish necks, pepperoni, sugar snap peas, pumpkin</i>		48 PLN
	 Chardonnay Morning Fog, Wente Vineyards, California, USA	750 ML	160 PLN
16	Fettuccine, sos boloński, parmezan <i>Fettuccine pasta, bolognese sauce, parmesan cheese</i>		32 PLN
	 Barbera D'Alba, Eraldo Viberti, Piedmont, Italy	750 ML	180 PLN
17	Pierogi z łososiem, szpinak, groszek zielony, sos szafranowy <i>Dumplings stuffed with salmon, spinach, green peas, saffron sauce</i>		32 PLN
	 Sauvignon Blanc, Vina Garces Silva, Chile	750 ML	180 PLN
18	Polenta, warzywa w tempurze, tofu grillowane <i>Polenta, vegetable tempura, grilled tofu</i>		32 PLN
	 Chardonnay, Winnica Król, Sandomierz, Poland 	750 ML	130 PLN

Desery • Desserts

19	Szarlotka śliwkowa z bezą, sos waniliowy <i>Plum apple pie with meringue, vanilla sauce</i>		16 PLN
	 Szlachetny Zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
20	Nugat z orzechami laskowymi, karmel, mus malinowy <i>Hazelnut nougat, caramel, raspberry mousse</i>		16 PLN
	 Szlachetny Zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
21	Deser pistacjowy, rokitnik, sorbet mango <i>Pistachio dessert, sea buckthorn, mango sorbet</i>		16 PLN
	 Szlachetny Zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
22	Deska serów z konfiturą z syropu klonowego i chili <i>Board of Polish farm cheese, maple syrup, chili</i>	 JS	36 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*