








Przystawki • Starters

- | | | | |
|---|--|---|---------------|
| 1 | Tatar wołowy, olej lubczykowy, grzybki shimeji, pikle
<i>Beef tartare, lovage oil, shimeji mushrooms, pickled vegetables</i> |   | 38 PLN |
| |  wódka: Młody Ziemiak 2019, Chopin Distillery | 40 ML | 40 PLN |
| 2 | Szparagi, krem z żółtka z truflą, grzanki, sos z sera pleśniowego
<i>Asparagus, cream of yolk with truffle, croutons, blue cheese sauce</i> |  | 34 PLN |
| |  wino: Auxerrois 2018 Carriere, Pierre Frick – Alsace, France  | 750 ML | 160 PLN |


Sałatki • Salads

- | | | | |
|---|---|---|---------------|
| 3 | Sałatka z kaczką, marynowana kalarepa, botwinka, jabłko piklowane
<i>Salad with duck, marinated kohlrabi, young beetroot, pickled apple</i> |    | 28 PLN |
| |  wino: Pinot Noir, Istvan Bencze, Badacsony, Hungary  | 750 ML | 150 PLN |
| 4 | Sałata rzymska, sos cezarski, kurczak w boczku, parmezan, grzanki
<i>Romaine lettuce, Caesar sauce, chicken in bacon, Parmesan cheese, croutons</i> | | 26 PLN |
| |  wino: Soave Classico Doc, Zenato, Lugana, Italy | 750 ML | 110 PLN |

Zupy • Soups

- | | | | |
|---|--|---|---------------|
| 5 | Krem z białych szparagów, ricotta, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, ricotta, pinni nuts, wild garlic</i> |   | 16 PLN |
| 6 | Żurek, bryndza, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, 'bryndza' cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 18 PLN |
| 7 | Bulion pomidorowy, młoda kapusta, koperek, groszek cukrowy
<i>Tomato broth, young cabbage, dill, sugar snap peas</i> |    | 14 PLN |

Dania główne • Main dishes

- | | | | |
|----|---|---|---------------|
| 8 | Stek z polędwicy, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa, masło truflowe
<i>Sirloin steak, pepper sauce, baked potato, grilled vegetables, truffle butter</i> |   | 78 PLN |
| |  wino: Shiraz Valley Floor, Langmeil, Barossa Valley, Australia | 750 ML | 220 PLN |
| 9 | Pierś z indyka, boczek, czarna soczewica, pieczony kalafior, pasternak, marchew z miodem
<i>Turkey breast, bacon, black lentils, baked cauliflower, parsnips, carrots with honey</i> |  | 46 PLN |
| |  wino: Grau Burgunder, Umathum, Burgenland, Austria  | 750 ML | 230 PLN |
| 10 | Udziec jagnięcy, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, sos winny, botwinka, groszek cukrowy
<i>Lamb leg, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), wine sauce, beetroot, sugar snap peas</i> |  | 68 PLN |
| |  wino: Merlot 2017, Winnica Król, Sandomierz, Poland  | 750 ML | 130 PLN |
| 11 | Pierś z kaczki, puree selerowo-ziemniaczane, brokuł mini, kasza gryczana, mini marchew z miodem
<i>Duck breast, celery and potato puree, mini broccoli, buckwheat, mini carrots</i> | | 48 PLN |
| |  wino: Pinot Noir 2018, Pierre Frick – Alzace, France | 750 ML | 190 PLN |

12	Turbot, czarna soczewica, szpinak, kruszonka pietruszkowo-cytrynowa, szparagi <i>Turbot, black lentils, spinach, parsley and lemon crumble, asparagus</i>		68 PLN
	 wino: Chardonnay, Winnica Król, Poland 	750 ML	130 PLN
13	Filet z pstrąga, kasza pęczak z burakiem, brokuł mini, kalarepa, groszek zielony <i>Trout fillet, pearl barley with beetroot, mini broccoli, kohlrabi, green peas</i>		44 PLN
	 wino: Riesling, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	150 PLN
14	Falafel, wodorosty, chrupiąca sałatka z młodych warzyw, szparagi grillowane <i>Falafel, seaweed, crispy young vegetables salad, grilled asparagus</i>		32 PLN
	 wino: Sauvignon Blanc, Vina Garces Silva, Chile	750 ML	120 PLN
15	Pierogi z kurkami i ricottą, cebulka dymka, sos z białego wina <i>Dumplings stuffed with chanterelles and ricotta, spring onion, white wine sauce</i>		32 PLN
	 wino: Grau Burgunder, Umathum, Burgenland, Austria 	750 ML	230 PLN
16	Spaghetti, krewetki, czosnek, chili, szpinak <i>Spaghetti, prawns, garlic, chili, spinach</i>		36 PLN
	 wino: Solaris, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	750 ML	160 PLN
17	Tagliatelle, sos boloński, parmezan <i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i>		32 PLN
	 wino: Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, South Africa	750 ML	210 PLN
18	Fettucini, kaczka, kurki, śmietana, parmezan, pietruszka <i>Fettucini, duck, chanterelles, cream, Parmesan cheese, parsley</i>		32 PLN
	 wino: Grau Burgunder, Umathum, Burgenland, Austria 	750 ML	230 PLN

Desery • Desserts

19	Mascarpone, truskawka, mango, lody jeżynowe <i>Mascarpone, strawberry, mango, blackberry ice cream</i>		16 PLN
	 wino: Szlachetny Zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
20	Czekolada, orzech laskowy, karmel, truskawki, lody koniakowe <i>Chocolate, hazelnut, caramel, strawberries, cognac ice cream</i>		18 PLN
	 wino: Szlachetny Zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
21	Ciasto kruche, rabarbar, beza, lody waniliowe <i>Shortcrust pastry, rhubarb, meringue, vanilla ice cream</i>		14 PLN
	 wino: 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 with maple syrup jam and chili</i>		36 PLN



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan



bezglutenowe / gluten-free



bez laktozy / lactose-free



lokalny dostawca / local supplier