




















Przystawki • Starters

- | | | | |
|---|--|---|---------|
| 1 | Tatar wołowy, ogórek małosolny, kurki, trufla, czerwona cebula, anchois, gorczyca
<i>Beef tartare, low-salt cucumber, chanterelles, truffle, red onion, anchovies, mustard</i> |   | 38 PLN |
| |  Wódka: Młody ziemniak 2019, Chopin Distillery | 40 ML | 20 PLN |
| 2 | Kurki w śmietanie, chleb z czosnkiem niedźwiedzim, szpinak, orzechy pinii, ser Stary Giewont, jajko sadzone
<i>Chanterelles in sour cream, bread with wild garlic, spinach, pine nuts, Stary Giewont cheese, fried egg</i> |   | 26 PLN |
| |  Chardonnay, Winnica Król, Poland  | 750 ML | 130 PLN |









Zupy • Soups

- | | | | |
|---|--|---|--------|
| 3 | Krem z białych szparagów, ricotta, pestki dyni, czosnek niedźwiedzi
<i>Cream of white asparagus, ricotta, pumpkin seeds, wild garlic</i> |   | 16 PLN |
| 4 | Żurek, bryndza, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, 'bryndza' cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 18 PLN |
| 5 | Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa
<i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i> | | 16 PLN |
| 6 | Bulion pomidorowy, młoda kapusta włoska, koperek, groszek cukrowy, marchew
<i>Tomato broth, young cabbage, dill, sugar snap peas, carrot</i> |    | 14 PLN |

Sałatki • Salads

- | | | | |
|---|--|---|---------|
| 7 | Sałatka z kaczką, marynowana kalarepa, botwinka, jabłko piklowane
<i>Salad with duck, marinated kohlrabi, young beetroots, pickled apple</i> |    | 28 PLN |
| |  Pinot Noir, Pierre Frick, Alsace, France  | 750 ML | 190 PLN |
| 8 | Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki
<i>Romaine lettuce, caesar dressing, chicken parmesan, poached egg, croutons</i> | | 26 PLN |
| |  Sauvignon Blanc, Vina Garces Silva, Chile | 750 ML | 120 PLN |

Dania główne • Main dishes

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 9 | 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 |
| |  Shiraz Valley Floor, Langmeil, Barossa Valley, Australia | 750 ML | 220 PLN |
| 10 | Pierś z indyka, kasza pęczak z burakiem, pieczony kalafior, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina
<i>Turkey breast, pearl barley with beetroot, baked cauliflower, scorzonera, carrots with honey, white wine sauce</i> |  | 46 PLN |
| |  Grau Burgunder, Umathum, Burgenland, Austria  | 750 ML | 230 PLN |
| 11 | Udziec jagnięcy, gołąbek z kapusty włoskiej i kaszy pęczak, sos winny, botwinka, groszek cukrowy
<i>A leg of a lamb, stuffed cabbage with pearl barley, wine sauce, young beetroots, sugar snap peas</i> |  | 68 PLN |
| |  Shiraz Valley Floor, Langmeil, Barossa Valley, Australia | 750 ML | 220 PLN |

12	Pierś z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł mini, kasza gryczana, mini marchew, sos jeżynowy <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), mini broccoli, buckwheat, mini carrots, blackberry sauce</i>		48 PLN
	 Pinot Noir, Pierre Frick, Alsace, France 	750 ML	190 PLN
13	Polędwica z dorsza, krem z białych warzyw, fasola mung, zielone warzywa <i>Cod sirloin, creamy white vegetables, mung beans, green vegetables</i>		48 PLN
	 Chardonnay, Winnica Król, Poland 	750 ML	130 PLN
14	Filet z pstrąga, puree pietruszkowe, brokuł mini, kalarepa, groszek zielony <i>Trout fillet, parsley puree, mini broccoli, kohlrabi, green peas</i>		44 PLN
	 Solaris, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	750 ML	160 PLN
15	Falafel, wodorosty, chrupiąca sałatka z młodych warzyw, dip szczypiorkowy <i>Falafel, seaweed, crispy vegetable salad, chive dip</i>		32 PLN
	 Auxerrios, Pierre Frick, Alsace, France	750 ML	160 PLN
16	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
	 Chardonnay, Winnica Król, Poland 	750 ML	130 PLN
17	Spaghetti, krewetki, czosnek, chili, szpinak <i>Spaghetti, prawns, garlic, chili, spinach</i>		36 PLN
	 Solaris, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	750 ML	160 PLN
18	Tagliatelle, sos boloński, parmezan <i>Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan cheese</i>		32 PLN
	 Chianti Classico DOCG Riserva, Tuskany, Italy	750 ML	140 PLN
19	Fettuccine, kaczka, kurki, śmietana, parmezan, pietruszka <i>Fettuccine, duck, chanterelles, sour cream, Parmesan cheese, parsley</i>		32 PLN
	 Grau Burgunder, Umathum, Burgenland, Austria 	750 ML	230 PLN

Desery • Desserts

20	Deser mascarpone, biała czekolada, mus malinowy, kruszonka waniliowa <i>Mascarpone dessert, white chocolate, raspberry mousse, vanilla crumble</i>		16 PLN
	 Wildberries Mist Cocktail	200 ML	28 PLN
21	Tarta jeżynowa, czekolada mleczna, lody whisky, żel malinowy <i>Blackberry tart, chocolate milk, whiskey ice cream, raspberry gel</i>		18 PLN
	 Balvenie 14 YO Carribean Cask	40 ML	38 PLN
22	Crumble jabłkowo-agrestowe, beza, pistacje, lody waniliowe <i>Apple and gooseberry crumble, meringue, pistachios, vanilla ice cream</i>		14 PLN
	 Szlachetny zbiór, Winnica Turnau, Baniewice, Poland	375 ML	160 PLN
23	Lody jeżynowe na kefirze, zabaione, owoce sezonowe <i>Blackberry ice cream with buttermilk, zabaione, seasonal fruits</i>		16 PLN
	 Don Papa Rum	40 ML	28 PLN
24	Deska serów z konfiturą z syropu klonowego i chili <i>Board of Polish farm cheese with a maple syrup jam and chili</i>		36 PLN

 wegetariańskie / vegetarian  wegańskie / vegan  bezglutenowe / gluten-free  bez laktozy / lactose-free

Lokalni dostawcy / Local suppliers 

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