
















Przystawki • Starters

- | | | | |
|---|--|---|---------|
| 1 | Tatar wołowy, majonez anchois, żółtko, pieczarka konserwowa, cebula czerwona, ogórek kiszony, gorczyca, pecorino z truflą
<i>Beef tartare, anchovy mayonnaise, egg yolk, pickled mushrooms, red onion, pickled cucumber, mustard, pecorino with truffle</i> |  | 44 PLN |
| |  Młody ziemniak 2020, Chopin Destillery | 40 ML | 40 PLN |
| 2 | Chleb z czosnkiem niedźwiedzim, kurki w śmietanie, szpinak, orzechy pinii, ser Stary Giewont, jajko sadzone
<i>Bread with wild garlic, chanterelles in cream, spinach, pine nuts, Stary Giewont cheese, fried egg</i> |   | 32 PLN |
| |  Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland | 750 ML | 150 PLN |
| 3 | Tatar z pieczonego buraka, kapary, oliwa szczypiorkowa, gorczyca, cebula czerwona, jabłko, marynowana rzodkiewka
<i>Roasted beetroot tartare, capers, chives oil, mustard seeds, red onion, apple, pickled radish</i> |    | 28 PLN |
| |  Chardonnay, Winnica Król, Sandomierz, Poland  | 750 ML | 160 PLN |






Zupy • Soups

- | | | | |
|---|---|---|--------|
| 4 | Krem z białych szparagów, ricotta, pestki dyni, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, ricotta, pine nuts, wild garlic</i> |   | 18 PLN |
| 5 | Żurek, bryndza, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, 'bryndza' cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 22 PLN |
| 6 | Krem z pieczonych buraków, smażony kozi ser, jarmuż
<i>Creamy roasted beetroot soup, fried goat cheese, kale</i> |   | 16 PLN |
| 7 | Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa
<i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i> |  | 18 PLN |

Sałatki • Salads





- | | | | |
|---|---|---|---------|
| 8 | Sałatka z kaczką, marynowana marchewka, botwinka, jabłko piklowane
<i>Salad with duck, marinated carrot, young beetroot, pickled apple</i> |    | 28 PLN |
| |  Hado, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain | 750 ML | 220 PLN |
| 9 | Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki
<i>Romaine lettuce, Caesar sauce, chicken in bacon, Parmesan cheese, croutons</i> | | 28 PLN |
| |  Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland | 750 ML | 150 PLN |

Dania główne • Main dishes

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 10 | Stek z polędwicy zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa
<i>Sirloin steak baked with truffle butter, pepper sauce, baked potato, grilled vegetables</i> |  | 88 PLN |
| |  Valley Floor Shiraz, Langmeil, Barossa Valley, Australia | 750 ML | 250 PLN |
| 11 | Pierś z indyka owinięta w boczek, arancini z parmezanem, pieczony kalafior, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina
<i>Turkey breast wrapped in bacon, arancini with Parmesan cheese, baked cauliflower, scorzonera, carrots with honey, white wine sauce</i> | | 48 PLN |
| |  Rodeo Arneis DOCG Anterisio, Cascina Chicco, Piemonte, Italy | 750 ML | 190 PLN |
| 12 | Udziec jagnięcy, sos winny, groszek cukrowy, burak pieczony, ziemniak pieczony z masłem czosnkowym
<i>Lamb leg, wine sauce, sugar snap peas, baked beetroot, baked potato with garlic butter</i> |  | 74 PLN |
| |  Southern Hills Cabernet Sauvignon, Wente Livermore Valley, California USA | 750 ML | 220 PLN |

13	Pierś z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł, kasza gryczana, marchew, sos jeżynowy <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, buckwheat, carrots, blackberry sauce</i>		56 PLN
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG Riserva, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	160 PLN
14	Policzek wołowy, gołąbek z kaszą pęczak i wołowiną, sos pieczeniowy, sałatka z buraków, jarmuż <i>Beef cheek, stuffed cabbage with pearl barley and beef, gravy, beetroot salad, kale</i>		54 PLN
	 Spatbrugunder Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	180 PLN
15	Poładwica z dorsza, kasza pęczak z burakiem, szpinak z czosnkiem, marchew, brokuł <i>Cod sirloin, pearl barley with beetroot, spinach with garlic, carrot, broccoli</i>		52 PLN
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 PLN
16	Filet z pstrąga, gnocchi ziemniaczane, brukselka, sos z czerwonego buraka, pieczone łodygi lotosu, kurki, kalafior grillowany <i>Trout fillet, potato gnocchi, Brussels sprouts, beetroot sauce, roasted lotus stalks, chanterelles, grilled cauliflower</i>		52 PLN
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	180 PLN
17	Pierogi z ciasta buraczanego, zielona soczewica, fasola edamame, pomidor suszony, wegański parmezan <i>Beetroot dumplings, green lentils, edamame beans, dried tomato, vegan parmesan</i>		36 PLN
	 Chardonnay, Winnica Król, Sandomierz, Poland 	750 ML	160 PLN
18	Pierogi z borowikami, ricotta, sos chrzanowy, puree z czerwonej kapusty <i>Dumplings stuffed with boletus, ricotta, horseradish sauce, red cabbage puree</i>		38 PLN
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	180 PLN
19	Spaghetti, krewetki, czosnek niedźwiedzi, chili, szpinak <i>Spaghetti, prawns, wild garlic, chili, spinach</i>		42 PLN
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 PLN
20	Fettuccine, kaczka, kurki, śmietana, parmezan, pietruszka <i>Fettuccine, duck, chanterelles, cream, Parmesan cheese, parsley</i>		36 PLN
	 Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	150 PLN

Desery • Desserts

21	Deser mascarpone, biała czekolada, mus malinowy, kruszonka waniliowa <i>Mascarpone dessert, white chocolate, raspberry mousse, vanilla crumble</i>		16 PLN
	 Wildberries Mist Coctail	200 ML	28 PLN
22	Tarta malinowa, mus z białej czekolady, czekolada mleczna, lody whisky <i>Raspberry tart, white chocolate mousse, milk chocolate, whiskey ice cream</i>		18 PLN
	 Balvenie 14 YO Carribean Cask	40 ML	38 PLN
23	Śliwki zapieczone z bezą, lody waniliowe, kruszonka orzechowa <i>Plums baked with meringue, vanilla ice cream, nut crumble</i>		16 PLN
	 Don Papa Rum	40 ML	28 PLN
24	Deser degustacyjny: cannelloni z kremem z białej czekolady, mus z serka mascarpone z lodami jeżynowymi, tarta śliwkowa z bezą <i>Tasting dessert: cannelloni with white chocolate cream, mascarpone cheese mousse with blackberry ice cream, plum tart with meringue</i>		34 PLN
25	Deska serów z konfiturą z syropu klonowego i chili <i>Board of Polish farm cheese maple syrup jam and chili</i>		36 PLN

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

Do rachunku stolika dla minimum 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku /

10% service charge will be added to a bill for a party of 8 or more guests.