




Przystawki • Starters

- | | | | |
|---|--|---|---------|
| 1 | Tatar wołowy, majonez anchois, żółtko, pieczarka konserwowa, cebula czerwona, ogórek małosolny, gorczyca, pecorino
<i>Beef tartare, anchovy mayonnaise, egg yolk, pickled mushrooms, red onion, pickled cucumber, mustard, pecorino</i> |  | 46 PLN |
| |  Młody ziemniak 2020, Chopin Distillery, Poland | 40 ML | 20 PLN |
| 2 | Szparagi zielone grillowane, jajko w panku, majonez aioli szczypiorkowy, letnia trufła
<i>Grilled green asparagus, egg breaded in panku, chive aioli mayonnaise, summer truffle</i> |  | 34 PLN |
| |  Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany | 750 ML | 160 PLN |
| 3 | Tatar z pieczonego buraka, kapary, jabłko, rzodkiewka, grzyby shimeji, kalarepa marynowana, gorczyca
<i>Roasted beetroot tartare, capers, apple, radish, shimeji mushrooms, marinated kohlrabi, mustard</i> |    | 28 PLN |
| |  Chardonnay, Winnica Król, Sandomierz, Poland  | 750 ML | 160 PLN |

Zupy • Soups





- | | | | |
|---|---|---|--------|
| 4 | Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi
<i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i> |   | 22 PLN |
| 5 | Żurek, bryndza, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony
<i>Sour soup, 'bryndza' cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i> |  | 24 PLN |
| 6 | Kremowy chłodnik z botwinki na kefirze, lody chrzanowe, sałatka z młodych warzyw
<i>Creamy cold beetroot soup with kefir, horseradish ice cream, vegetable salad</i> | | 18 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> | | 22 PLN |

Sałatki • Salads





- | | | | |
|---|--|---|---------|
| 8 | Sałatka z kaczką, marynowana marchewka, botwinka, jabłko piklowane
<i>Salad with duck, marinated carrot, young beetroot, pickled apple</i> |    | 32 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 dressing, chicken in bacon, Parmesan cheese, croutons</i> | | 28 PLN |
| |  Turnau Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland | 750 ML | 150 PLN |

Dania główne • Main dishes

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 10 | Stek z polędwicy wołowej zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa
<i>Sirloin steak baked with truffle butter, pepper sauce, baked potato, grilled vegetables</i> |  | 94 PLN |
| |  Valley Floor Shiraz, Langmeil, Barossa Valley, Australia | 750 ML | 250 PLN |
| 11 | Pierś z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł mini, kasza gryczana, marchew, sos jeżynowy
<i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, buckwheat, carrots, blackberry sauce</i> |  | 60 PLN |
| |  Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy | 750 ML | 160 PLN |
| 12 | Udziec jagnięcy, młody ziemniak z koperkiem, botwinka pieczona, marchew, szparaga zielona, sos z czerwonego wina
<i>Leg of lamb, young potato with dill, roasted young beetroot, carrot, green asparagus, red wine sauce</i> |   | 78 PLN |
| |  Southern Hills Cabernet Sauvignon, Wente, Livermore Valley, California, the USA | 750 ML | 220 PLN |

13	Pierś z perliczki w cytrusach, arancini z parmezanem, pieczony kalafior, skorzonera, marchew z miodem, sos z białego wina <i>Guinea fowl breast in citrus, arancini with parmesan cheese, baked cauliflower, scorzonera, carrots with honey, white wine sauce</i>		68 PLN
	 Roero Arneis DOCG Anterisio, Cascina Chicco, Piemonte, Italy	750 ML	190 PLN
14	Policzek wołowy, gołąbek z kaszą pęczak i wołowiną, sos pieczeniowy, sałatka z botwinki, jarmuż <i>Beef cheek, cabbage stuffed with pearl barley and beef, gravy, young beetroot salad, kale</i>		56 PLN
	 Spatbrugunder Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	180 PLN
15	Poładwica z dorsza, bulion rybny, młode warzywa, fasola edamame, fenkuł, szczypiorek 		56 PLN
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 PLN
16	Filet z pstrąga, gnocchi ziemniaczane w sosie śmietanowym ze szpinakiem, kalafior, sałata rzymska pieczona <i>Trout fillet, potato gnocchi with cream sauce with spinach, cauliflower, roasted romaine lettuce</i>		54 PLN
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	180 PLN
17	Ravioli ze szpinakiem, orzechy pinii, parmezan, sos z szałwią 		36 PLN
	 Riesling Gutswein Trocken, Thorle, Rheinhessen, Germany	750 ML	160 PLN
18	Pierogi z borowikami, ricotta, sos z białego wina 		38 PLN
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	180 PLN
19	Spaghetti, krewetki, wino białe, peperoni, szpinak, natka pietruszki <i>Spaghetti, shrimps, white wine, pepperoni, spinach, parsley</i>		42 PLN
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zeland	750 ML	160 PLN
20	Fettuccine, królik, kurki, śmietana, parmezan, pietruszka, letnia trufła <i>Fettuccine, rabbit, chanterelles, cream, Parmesan cheese, parsley, summer truffle</i>		38 PLN
	 Turnau 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>		18 PLN
	 Wildberries Mist Coctail	200 ML	28 PLN
22	Tarta truskawkowa, beza, chutney truskawkowy, krem pistacjowy, lody rabarbarowe, biała czekolada <i>Strawberry tart, meringue, strawberry chutney, pistachio cream, rhubarb ice cream, white chocolate</i>		20 PLN
	 Balvenie 14 YO Carribean Cask	40 ML	38 PLN
23	Tarta cytrynowa, krokant migdałowy, jeżyna, sorbet truskawkowy <i>Lemon tart, almond crocant, blackberry, strawberry sorbet</i>		20 PLN
	 Don Papa Rum	40 ML	28 PLN
24	Deser degustacyjny: cannelloni z kremem pistacjowym; tarta crème brulée cytrynowa; beza, truskawki, krem z białej czekolady <i>Tasting dessert: cannelloni with pistachio cream; lemon crème brulée tart; meringue, strawberries, white chocolate cream</i>		38 PLN
25	Deska serów z konfiturą z syropu klonowego i chili 		36 PLN
	<i>Board of Polish farm cheese, maple syrup jam and chili</i>		

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera 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.

Usługa room service dodatkowo płatna – 20pln / *20pln service charge will be added to a bill for a room service.*