

Menu

Przystawki Appetizers

- Śledź, bliny ziemniaczane, kwaszona śmietana, burak, ogórek, jabłko 28
Herring, potato blinis, soured cream, beet, cucumber, apple
- Pierozki z pieczoną gęsią i agrestem, purée z dyni i mango, żurawina 38
Ravioli with roasted goose and gooseberry, pumpkin and mango purée, cranberry
- Wybór polskich serów zagrodowych z jabłkiem i rabarbarem 43
Selection of Polish farm cheeses with apple and rhubarb
- Carpaccio z jelenia, chips z czarnuszką, borowik z pietruszką i jałowcem, kiszona żurawina 46
Deer carpaccio, black cumin crisp, porcini with parsley and juniper, pickled cranberry
- Tatar wołowy, marynowana rzodkiewka, grzyby, żółtko confit, dym 46
Beef tartare, pickled radish, mushrooms, yolk confit, smoke
- Węgorz, burak, wiśnie, ogórek, palony kalafior, kurki 58
Eel, beet, cherries, cucumber, browned cauliflower, chanterelles

Salatki / Salads

- Sałaty, kurczak, kalafior, buraczki, gruszka, pomarańcza, perłowy kuskus, puder z marchewki 38
Lettuces, chicken, cauliflower, beets, pear, orange, pearl couscous, carrots powder
- Szpinak, wątróbka z indyka, jabłko, winogrona, słone wiśnie, ser owczy z nasionami kopru, truskawki 38
Spinach, turkey liver, apple, grapes, salty cherries, sheep milk cheese with fennel seeds, strawberry

Zupy / Soups

- Barszcz ze szczawiu, jajko poché, wędzony łosoś, ogórek, chrzan 24
Sorel borscht, egg poché, smoked salmon, cucumber, horseradish
- Zupa z kurek z wędzonym karczochem jerozolimskim, kasztany, suszona czarna porzeczka 24
Chanterelles soup with smoked Jerusalem artichokes, chestnuts, dried black currant

Wszystkie ceny w PLN i zawierają VAT
All prices in PLN and include VAT

Menu

Dania główne *Main courses*

- Królik z sosem z wiśni i imbiru, czarna marchewka, purée z pasternaku z miodem truflowym
Rabbit with cherry and ginger sauce, black carrot, parsnip purée with truffle honey 59
- Kaczka z pomarańczą i Porto, śliwka, jabłko, kopytka z dynią, ogórek, olej szczypiorkowy
Duck with orange and Porto, plum, apple, dumplings with pumpkin, cucumber, chives oil 65
- Sznicel cielęcy, sałatka z warzyw, konfitowane ziemniaki, żurawina
Veal schnitzel, vegetable salad, potatoes confit, cranberry 65
- Gicz jagnięca, demi-glace z paloną papryką i pieprzem, karczoch jerozolimski, ziemniaki dauphinoise
Lamb shank, demi-glace with browned peppers and black pepper, Jerusalem artichoke, dauphinoise potatoes 89
- Stek z polędwicy wołowej, masło z palonym porem, babka ziemniaczana, korzenne warzywa
Beef tenderloin steak, butter with browned leek, potato cake, root vegetables 96

Dania rybne *Fish dishes*

- Halibut, kurki, pomidor confit, purée z bobu, kiszzone warzywa, olej koperkowy
Halibut, chanterelles, tomato confit, broad beans purée, pickled vegetables, dill oil 65
- Okoń morski, kiszzone cytryny, ratatouille, palony kalafior, jarmuż
Sea bass, pickled lemons, ratatouille, browned cauliflower, kale 65

Desery / Desserts

- Jabłko, maślana kruszonka, Żubrówka, lody rabarbarowe
Apple, butter crumble, "Żubrówka" vodka, rhubarb ice cream 24
- Sernik z białą czekoladą i konfiturą z wiśni
White chocolate cheesecake and cherry jam 24
- Fondant z czekolady, rozmaryn, coulis z owoców leśnych, lody z koziego sera
Chocolate fondant, rosemary, forest fruits coulis, goat cheese ice cream 29

Wszystkie ceny w PLN i zawierają VAT
All prices in PLN and include VAT