

menu

PRZYSTAWKI · STARTERS

„MILLE-FEUILLE” Z ŁOSOSIA (ACDF)

SALMON "MILLE-FEUILLE"

„Mille-feuille” z łososia marynowanego w truskawkach z sosem holenderskim i sałatami
Marinated in strawberries salmon "mille-feuille" with hollandaise sauce and salad leaves

45,00

SAŁATKA Z KURKAMI (GJ)

SALAD WITH CHANTERELLES

Sałatka z soterowanych truskawek z brukselką, kurkami i winegretem bazyliowym
Sautéed strawberries with Brussels sprouts, chanterelles and basil vinaigrette

38,00

ŚLEDŹ (FIJ) HERRING

Śledź ze smażonym rabarbarem, miodowym kwaszeniakiem i marynowaną cebulą
Herring with pan-fried rhubarb, half sour pickle and marinated onion

38,00

TATAR WOŁOWY (DFIJ) BEEF TARTARE

Tatar wołowy z grillowaną młoda dymką i majonezem z anchois
Beef tartare with grilled young spring onion and anchovy mayonnaise

44,00

KOZI SER (CGIJ) GOAT CHEESE

(DANIE WEGETARIAŃSKIE I VEGETERIAN DISH)

Pieczony kozi ser, truskawki w miodzie lipowym, chałka i polne zioła
Baked goat cheese, strawberries with linden honey, challah bread and herbs

42,00

ZUPY · SOUPS

KREM Z KUREK (DGJ)

CHANTERELLE SOUP

(DANIE WEGETARIAŃSKIE I VEGETERIAN DISH)

Krem z kurek z oliwą tymiankową
Chanterelle cream with thyme olive oil

27,00

KREM Z KALAFIORA (GIJ)

CAULIFLOWER CREAM

(DANIE WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE I VEGETERIAN/VEGAN DISH)

Krem z kalafiora z oliwą szczypiorkową
Cauliflower cream with chives olive oil

22,00

ROSÓŁ DROBIOWY (ACGIJ)

CHICKEN BROTH

Rosół drobiowy z kluskami lanymi i nogą kury
Chicken broth with batter noodles and chicken leg

26,00

ZUPA SZCZAWIOWA (GIJ)

SORREL SOUP

Zupa szczawiowa z tartym jajkiem
Sorrel soup with grated egg

25,00

Ceny w PLN zawierają VAT. Informacja z wyjaśnieniem alergenów na ostatniej stronie.

10% opłata serwisowa doliczana jest do rachunku przy obsłudze grup 6-osobowych i większych. For groups of 6 or more, 10% service charge will be added to Your check
All prices are in PLN incl. value-added tax. You will find information about the ingredients and additives, but also the allergens used in the products on the last page.

menu

DANIA GŁÓWNE · MAIN COURSES

DORSZ (DJ) COD

Polędwica z dorsza z kurkami, konfitowanym ziemniakiem,
pieczonymi pomidorami i oliwą koperkową
Cod with chanterelles, confit potato, roasted tomatoes and dill olive oil
65,00

SANDACZ (DGIJ) PIKE-PERCH

Sandacz na musie porowo-ziemniaczanym z zielonymi warzywami z patelni i sosem kaparowym
Pike-perch with leek and potato mousse, pan-fried green vegetables and caper sauce
55,00

PIEROGI Z SEREM (ACGJ) DUMPLINGS

(DANIE WEGETARIAŃSKIE I VEGETERIAN DISH)
Pierogi z serem, okraszane wędzonym twarogiem i soterowanymi truskawkami
Dumplings stuffed with cheese, topped with smoked cottage cheese
and sautéed strawberries
35,00

SZNYCEL CIELĘCY (ACGJ) VEAL SCHNITZEL

Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym, sałatką z pieczonych ziemniaków,
chrupiącym boczkiem i mizerią z ogórków łączyczych
Veal schnitzel with fried egg, baked potato salad,
crispy bacon and cucumber salad with cream
55,00

PIERŚ Z KACZKI (AGIJ) DUCK BREAST

Pierś z kaczki z młodą kapustą, purée ziemniaczanym i sosem porzeczkowym
Duck breast with young cabbage, potatoes purée and red currant sauce
55,00

POLĘDWICA WOŁOWA (GIJL) BEEF TENDERLOIN

Polędwica wołowa z ragoût ziemniaczano-selerowym, liśćmi młodych sałat,
pieczonym pomidorem z bazylią i tymiankiem, sos winno-pieprzowy
Beef tenderloin with potatoes and celery ragoût, young lettuce leaves,
tomatoes baked with basil and thyme, red wine and pepper sauce
90,00

menu

MAKARON · PASTA

MAKARON RYŻOWY (BGJ)

(DANIE WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE I VEGETERIAN/VEGAN DISH)

Makaron ryżowy z kurkami, sztyjkami rakowymi i rukolą
Rice noodles with chanterelles, crayfish and rucola salad
45,00

MAKARON PAPPARDELLE (ABCGIF)

Makaron pappardelle z chorizo, bobem, sosem winno-maślanym
i do wyboru z kurczakiem lub krewetkami
Pappardelle pasta with chorizo, broad bean, wine and butter sauce
with your choice of chicken or prawn
42,00 / 48,00

DESERY · DESSERTS

TARTA (ACGH)

Tarta jabłkowo-rabarbarowa z sosem cynamonowym
Apple and rhubarb tart with cinnamon sauce
30,00

LODY TRUSKAWKOWE

Lody truskawkowe z gorącą czekoladą, chilli i konfiturą agrestową
Strawberry ice cream with hot chocolate, chilli and gooseberry jam
30,00

TRUSKAWKI (CGL)

Truskawki z purée waniliowym, ajerkoniakiem i lodami czekoladowymi
Strawberries with vanilla purée, eggnog and chocolate ice cream
30,00

DODATKI · ADDITIVES

1. Kofeina/coffeinated • 2. Substancje słodzące/artificial sweetener • 3. Chinina/quininated •
4. Barwniki spożywcze/labouring • 5. Substancje konserwujące/preservative

ALERGENY · ALLERGENS

- A. Gluten/glutinous corn • B. Skorupiaki/crustaceans • C. Jaja/eggs • D. Ryby/fish • E. Orzeszki ziemne/peanuts •
F. Soja/soy • G. Mleko/milk • H. Orzechy jadalne/edible nuts • I. Seler/celery • J. Gorczyca/mustard •
K. Sezam/sesame • L. Siarczan, dwutlenek siarki/sulphite sulfur dioxide • M. Łubin/lupine • N. Mięczaki/mollusks