

# menu

---

## PRZYSTAWKI · STARTER

### GRUSZKA Z KOZIM SEREM (FJ) PEAR WITH GOAT CHEESE

(DANIE WEGETARIAŃSKIE I VEGETERIAN DISH)

Gruszka z patelni z ziarnami soli morskiej, kozim serem, winegretem pigwowym i konfiturą z czerwonej cebuli

Pan-fried pear with sea salt seed, goat cheese, quince vinaigrette and red onion relish

45,00

### ŚLEDŹ (DGJ) HERRING

Śledź z musem z pieczonego buraka, marynowaną dymką oraz śmietaną szczypiorkową

Herring with roasted beetroot mousse, marinated spring onion and chive cream

39,00

### PIEROŻKI (ACGIJ) DUMPLING

Pierozki z gęsią, majerankiem i śliwkami łowickimi

Dumpling stuffed with goose, marjoram and plum from Łowicz region

38,00

### SIEKANA WOŁOWINA (CGJ) CHOPPED BEEF

Siekana wołowina z borowikiem poddębickim,

majonezem musztardowym i kiszoną kapustą

Chopped beef with boletus from Poddębice region,

mustard mayonnaise and sauerkraut

48,00

## ZUPY · SOUP

### KREM DYNIOWY (IJ) PUMPKIN CREAM

(DANIE WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE I VEGETERIAN/VEGAN DISH)

Krem dyniowy z imbirem, pomarańczą i pieczoną marchewką

Pumpkin cream with ginger, orange and baked carrot

28,00

### CONSOMMÉ WOŁOWE (IJ) BEEF CONSOMMÉ

Consommé wołowe z szarpaną wołowiną i pieczonym ziemniakiem

Beef consommé with pulled beef and baked potato

30,00

### ZUPA BOROWIKOWA (AGIJ) BOLETUS SOUP

Zupa borowikowa z oliwą truflową i ziołową maczanką Poznańskiego

Boletus soup with truffle oil and Poznański's herbal bread

28,00

# menu

---

## DANIA GŁÓWNE · MAIN COURSE

### DORSZ (DGIJL) COD

Polędwica z dorsza z ragoût marchewkowo-ziemniaczanym,  
sałatką z fenkuła i jabłka oraz sosem porowym

Cod loin with carrot and potato ragoût,  
fennel and apple salad with leek sauce

65,00

### KACZKA (EFGIJ) DUCK

Pierś z kaczki z jabłkiem z majerankiem, purée z batatów z chilli i jus jabłkowy  
Duck breast with apple with marjoram, sweet potato and chilli purée and apple jus

59,00

### MAKARON PAPPARDELLE (ACGHJ) PAPPARDELLE PASTA

(DANIE WEGETARIAŃSKIE I VEGETERIAN DISH)

Makaron pappardelle z borowikiem, natką pietruszki,  
i pasternakiem z ziołową oliwą

Pappardelle pasta with boletus, parsley, parsnip and herbal oil

45,00

### STEK WOŁOWY (IJL) BEEF STEAK

Stek wołowy z warzywami korzennymi, ziemniakiem i sosem pieprzowym

Beef steak with root vegetable, potato and pepper sauce

95,00

### KOTLET WIEPRZOWY (IJM) PORK CUTLET

Kotlet wieprzowy z kością z purée ziemniaczano-porowym, karmelizowaną kalarepą  
i sosem musztardowym z ziarnami gorczycy

Pork cutlet with bone, potato and leek purée, caramelized kohlrabi  
and mustard sauce with charlock seed

55,00

# menu

---

## DESERY · DESSERT

### MUS DYNIOWY (AEJ) PUMPKIN MOUSSE

Mus dyniowy z karmelizowanymi orzechami i biszkoptem z miodem  
Pumpkin mousse with caramelized nut and sponge cake with honey

30,00

### GRUSZKA W WINIE (GHL) PEAR IN WINE

Gruszka gotowana w czerwonym winie z bakaliami,  
gorzką czekoladą i lodami z kwaśnej śmietany

Pear cooked in red wine with dried fruit,  
dark chocolate and sour cream ice cream

30,00

## ALERGENY · ALLERGEN

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