

I'm an explorer of food

SAŁATKI SALADS

Sałatka z konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi, grillowaną cieleciną i emulsją koperkową^J
Salad with grilled veal, cherry tomatoes confit and dill emulsion

..... PLN 42.00

Sałatka z palonego kalafiora i marchwi, tofu marynowanego w kiszonym ogórku
Salad with roasted cauliflower and carrots, tofu marinated with pickled cucumber

..... PLN 25.00

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar z sezonowanej polskiej polędwicy wołowej, marynowany borowik, suszona słonina^J
Polish dry aged beef tenderloin tartar, marinated boletus, dried pork fat

..... PLN 45.00

Przeżrebki zapiekane w muszli, pomidorowo-kaparowe concasse^{B,G}
Scallops roasted in the shell, tomatoes & capers concasse

..... PLN 50.00

Ozorki cielece, grasicca, tymiankowa musztarda^J
Veal tongues, sweetbread, mustard with thyme

..... PLN 38.00

Krewetki z patelni, chorizo i czosnek
Pan-fried prawns, chorizo and garlic

..... PLN 55.00

ZUPY SOUPS

Krem z kalafiora z palonym boczkiem i młodym porem^{G,J}
Cauliflower cream with smoked bacon and baby leek

..... PLN 19.00

Zupa z ogórków małosolnych, pieczone ziemniaki, jajko przepiórcze^{C,J,G}
Semi-pickled cucumber soup, baked potatoes, quail egg

..... PLN 19.00

VEGAN VEGAN

Consommé z pieczonych warzyw, pesto paprykowe, karmelizowany topinambur^{G,H}
Roasted vegetables consommé, pepper pesto, caramelized Jerusalem artichoke

..... PLN 19.00

VEGETARIAN VEGETARIAN

Kozi ser, pieczony burak, kardamon, sos z żurawiny^G
Goat cheese, roasted beetroot, cardamom, cranberry sauce

..... PLN 47.00

Alergeny allergens: A – Zboża zawierające gluten **glutinous corn**, B – Skorupiaki **crustaceans**, C – Jaja **eggs**, D – Ryba **fish**, E – Orzeszki ziemne **peanuts**, F – Soja **soy**, G – Mleko **milk**, H – Orzechy jadalne **edible nuts**, I – Seler **celery**, J – Gorczyca **mustard seed**, K – Sezam **sesame**, L – Siarczan/Dwutlenek siarki **sulfite/sulfur dioxide**, M – Łubin **lupine**, N – Mięczaki **mollusks**

I'm an explorer of food

MAKARONY PASTA

Tagliatelle z policzkami z sandacza,
brokoły, szpinak i pomidorki koktajlowe ^{A,C,D,G}
Tagliatelle pasta with pike-perch,
broccoli, spinach and cherry tomatoes

..... PLN 45.00

Pierogi z cielęciną
i sosem żubrowym ^{C,G,I}
Dumplings stuffed with veal,
bison grass sauce

..... PLN 39.00

RYBY FISH

Polędwica z dorsza w panierce z pistacji i orzeszków
pinii, kalafior, truflowe purée ziemniaczane ^{D,G}
Cod fish loin with pine nuts and pistachio crust,
cauliflower, potato purée with truffle olive oil

..... PLN 75.00

Grillowany turbot, groszek cukrowy, karmelizowana
marchew i brukselka, sos szczypiorkowy ^{D,G}
Grilled turbot, mange tout, caramelized carrots and
Brussels sprouts, chive sauce

..... PLN 85.00

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy Angus, liście botwiny, młody bób,
pieczone bataty, sos pieprzowy ^{G,I}
Angus beef tenderloin, silverbeet, broad beans,
roasted sweet potatoes, pepper sauce

..... PLN 130.00

Comber jagnięcy, pieczone w miodzie pomidory,
karmelizowany rabarbar, sos tymiankowy ^{G,I,J}
Rack of lamb, roasted with honey tomatoes,
caramelized rhubarb, thyme sauce

..... PLN 120.00

Pierś z kaczki marynowana w tymianku i miodzie,
ziarna pieczonej soczewicy, grillowany karczoch, mus
agrestowy ^{G,I}
Duck breast marinated with thyme and honey, baked
lentils, grilled artichoke, gooseberry sauce

..... PLN 55.00

Opiekana polędwica sarny owędzana sianem, tatar
z kiszzonego ogórka, szalotka, konfitowane
ziemniaki ^{G,I,J}
Pan-fried and hay-smoked venison loin, pickled
cucumber tartar, shallots, potatoes confit

..... PLN 90.00

VEGAN VEGAN

Risotto z bobem, szpinakiem, jagodami goji
i kiełkami słonecznika ^G
Risotto with broad beans, spinach, goji berries
and sunflower sprouts

..... PLN 35.00

Podpłomyk z grillowanymi warzywami,
pesto bazyliowe, prażone ziarna sezamu ^{A,C,G,H,K}
Flat bread with grilled vegetables,
basil pesto, roasted sesame seeds

..... PLN 35.00

I'm an explorer of food

DESERY DESSERTS

Sernik z koziego sera, nasiona Chia,
faworek , sos rumiankowy ^{A,C,G}

Goat cheese cheesecake, Chia seeds,
polish "faworek", camomile sauce

..... PLN 35.00

Suflet kawowy, parfait porzeczkowe,
sos z pędów sosny ^{C,G}

Coffee soufflé, blackberry parfait,
pine shoots sauce

..... PLN 28.00

Mus z białej czekolady, sorbet truskawkowy,
kruszona beza kawowa i słony karmel ^{C,G}

White chocolate mousse, strawberry sorbet,
crumbled coffee meringue and salty caramel

..... PLN 28.00

Zabajone z rabarbarem, kruszonka twarogowa ^{C,G}

Rhubarb sabayon, cottage cheese crumble

..... PLN 20.00