

Przystawki

Starters

Tradycyjny befsztyk tatarski z polędwicy wołowej z dodatkami

Traditional steak tartare of beef tenderloin

30,00

Carpaccio z polędwicy wołowej na rukoli, z kaparami i parmezanem

Beef carpaccio with arugula, capers and parmesan cheese

30,00

*Mix sałat z grillowanym kurczakiem,
pomidorami suszonymi i sosem miodowo-musztardowym*

*Mix salad with grilled chicken,
dried tomatoes and honey-mustard sauce*

28,00

Krewetki tygrysie z sosem pomidorowym, ouzo i grecką fetą

Tiger prawns with tomato sauce, Greek feta and ouzo

39,00

*Wątróbka duszona w sosie demi-glace z boczkiem
i pieczarkami*

Liver stewed in demi-glace sauce with bacon and champignons

26,00

Zupy

Soups

Consomme z borowików z razowym makaronem orzo

Consomme of boletus with orzo pasta

23,00

Krem z pomidorów i pieczonej papryki

Cream of tomatoes and roasted peppers

16,00

Lekko pikantny krem z dyni

Slightly spicy pumpkin cream

16,00

Krem ziemniaczany z chrustem bekonowym

i oliwą muszkatołową

Potato cream with crispy bacon and olive oil nutmeg

14,00

Domowy rosół z kury z lanymi kluskami

Homemade chicken soup with noodles

18,00

Dania główne

Main courses

**Pół kaczki pieczonej z szarą renetą , z grillowanymi ziemniakami,
karmelizowaną pietruszką w kawie i cynamonie oraz z sosem
żurawinowym**

*Roast duck with russet served with grilled potatoes,
caramelized parsley in coffee and cinnamon, with cranberry sauce*

54,00

Confit z gęsi z kopytkami i puree z pieczonych buraków

Confit of geese, with hooves and baked beet puree

59,00

Duszona cielęcina z czarnym tagliatelle

kalafiorem romanesco i sosem truflowym

Braised veal with black tagliatelle, romanesco cauliflower and truffle sauce

59,00

**Filet kurczaka z kostką, z pieczonym ziemniakiem,
szpinakiem i sosem pesto**

Chicken fillet with baked potato, spinach and pesto sauce

39,00

*T-bone stek sezonowany z grilla, z pomidorem,
z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem
i bukietem sałat z winegretem bazyliowo – jabłkowym*
*T-bone steak with grilled tomato, rosemary potatoes,
assorted salads with vinaigrette basil and apple*
65,00

*Grillowany stek z miecznika,
podawany z czarnym ryżem i limonkowym fenkućem*
*Grilled Swordfish steak,
served with black rice and lime fennel*
54,00

*Okoń morski z sosem śródziemnomorskim
i jaśminowym ryżem*
*Sea bass with Mediterranean sauce
and jasmine rice*
54,00

Desery

Desserts

Lody karmelowe z solą morską i pudrem malinowym
Caramel ice cream with sea salt and powder raspberry
15,00

Lody mascarpone na ciepłych owocach leśnych
Mascarpone ice cream on warm forest fruit
16,00

Mus z pieczonego jabłka z cynamonem i lodami waniliowymi
Mousse with baked apples with cinnamon and vanilla ice cream
14,00

Brownie na ciepło z lodami waniliowymi i sosem wiśniowym
Warm brownie with vanilla ice cream and cherry sauce
16,00