

## Przystawki

### Starters

*Tradycyjny befsztyk tatarski z polędwicy wołowej  
z dodatkami -120g*

*Traditional steak tartare of beef tenderloin*

*30,00*

*Carpaccio z piersi kaczki z trawą żubrową,  
rukolą i pomarańczą -100g*

*Carpaccio of duck breast with bison grass, arugula and orange*

*30,00*

*Krewetki tygrysie z sosem pomidorowym, ouzo i fetą-7 szt.*

*Tiger prawns with tomato sauce, feta and ouzo*

*39,00*

*Wątróbka duszona w sosie demi-glace z boczkiem  
i pieczarką portobello -250g*

*Liver stewed in demi-glace sauce with bacon and champignons portobello*

*26,00*

*Pierogi z gęsiną, żurawiną i miętą jabłkową,  
z konfiturą z czerwonej cebuli - 5 szt.*

*Dumplings stuffed with goose, cranberry and apple mint*

*26,00*

### Zupy

### Soups

*Krem z pieczonego buraka*

*z kwaśną śmietaną i oliwą truflową-250 ml*

*Cream of roasted beets with sour cream and truffle oil*

*14,00*

*Zupa borowikowa z domowymi łazankami-250ml*

*Mushroom soup with homemade noodles*

*23,00*

*Krem ziemniaczany z chrustem bekonowym*

*i oliwą muszkatołową-250ml*

*Potato cream with crispy bacon and olive oil nutmeg*

*14,00*

*Domowy rosół z kury z lanymi kluskami-250ml*

*Homemade chicken soup with noodles*

*16,00*

*Dania główne*

*Main courses*

*Pół kaczki pieczonej z szarą renetą podawanej z grillowanymi ziemniakami,  
karmelizowaną pietruszką w kawie i cynamonie z wiśniami porto*

*Roast duck with russet served with grilled potatoes,  
caramelized parsley in coffee and cinnamon with cherries port*

*54,00*

*Duszona cielęcina z czarnym tagliatelle*

*kalafiorem romanesco i sosem truflowym-180g*

*Braised veal with black tagliatelle, romanesco cauliflower and truffle sauce*

*59,00*

*Kukurydziana pierś kurczaka z kaszą Kus Kus,*

*grozkiem cukrowym i sosem teriyaki-250g*

*Corn chicken breast with barley Kus Kus, peas and teriyaki sauce*

*29,00*

*Stek wołowy grillowany z pomidorem,*

*rozmarynowanymi ziemniakami, bukietem sałat z winegretem*

*bazyliowo – jabłkowym-280g*

*Beef steak with grilled tomato, rosemary potatoes,*

*assorted salads with vinaigrette basil and apple*

*59,00*

*Łosoś pieczony z estragonem i czarnuszką  
podawany z dzikim ryżem, grillowaną cukinią  
i sosem cytrynowym-250g*

*Baked salmon with tarragon and black cumin  
served with wild rice, grilled zucchini and lemon sauce*

*54,00*

*Filet z sandacza ze spaetzlami szpinakowymi,  
bukietem sałat  
i grillowaną gruszką w sosie maślano – winnym-200g  
Fillet of pike perch with spinach spaetzle,  
assorted salads and grilled pear with butter-wine sauce*

*54,00*

*Desery*

*Desserts*

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

*15,00*

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

*15,00*

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

*15,00*