

## 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 owocami kaparów,  
suszonymi pomidorami i parmezanem*

*Carpaccio of beef sirloin on rocket, with caper fruit,  
dried tomatoes and parmesan cheese*

*30,00*

*Mix sałat z łososiem pieczonym w sezamie  
i awokado, z sosem miodowo-sojowym*

*Mixed salad with salmon baked in sesame seeds  
and avocado, with honey and soy sauce*

*32,00*

*Krewetki tygrysie z sosem pomidorowym, ouzo i grecką fetą*

*Tiger prawns with tomato sauce, Greek feta and ouzo*

*39,00*

*Wątróbka duszona w miodzie i balsamico,  
z karmelizowaną gruszką i zielonym pieprzem*

*Liver stewed in honey and balsamico,  
with caramelized pear and green pepper*

*26,00*

## Zupy

### Soups

*Zupa borowikowa z łazankami*

*Mushroom soup with noodles*

*23,00*

*Krem z pieczonego kalafiora z oliwą truflową*  
*Cream of baked cauliflower with truffle oil*  
16,00

*Krem ze świeżych pomidorów i pieczonej papryki*  
*Cream of fresh tomatoes and roasted peppers*  
16,00

*Domowy rosół z kury z lanymi kluskami*  
*Homemade chicken soup with noodles*  
18,00

*Zupa cebulowa*  
*Onion soup*  
15,00

*Krem z dyni*  
*Pumpkin cream*  
15,00

## *Dania główne*

### *Main courses*

*Kaczka pieczona, podawana z gnocchi*  
*i puree z buraczków*  
*Roast duck served with gnocchi and beetroot puree*  
54,00

*Rolada z udźca indyka pieczona w sosie własnym*  
*podawana z kaszą jaglaną i warzywnym julienne*  
*Roulade of turkey leg baked in homemade sauce*  
*served with millet and vegetables julienne*  
45,00

*Cielęcina pieczona w maśle,  
podawana z pietruszkowym puree, marchewką i groszkiem cukrowym  
Veal roasted in butter, served with parsley puree, carrot and sugar peas  
54,00*

*Polędwiczka wieprzowa opasana boczkiem  
podawana z pieczonym ziemniakiem i zasmażaną kapustą  
Pork loin with bacon  
served with baked potato and fried cabbage  
45,00*

*Filet kurczaka z kostką, z pieczonym ziemniakiem,  
szpinakiem i puree z marchewki  
Chicken fillet served with baked potato,  
spinach and mashed carrots  
39,00*

*T-bone stek sezonowany z grilla,  
podawany z pieczonym w ziołach ziemniakiem  
i pomidorkami cherry w balsamico,  
Grilled T-bone steak,  
served with baked potato  
and cherry tomatoes in balsamico,  
65,00*

*Jesiotr z grilla podawany z czarnym ryżem,  
koprem włoskim i sosem cytrynowym  
Grilled sturgeon served with black rice, fennel  
and lemon sauce  
57,00*

## *Desery*

### *Desserts*

*Lody karmelowe z solą morską*

*Caramel ice cream with sea salt*

*17,00*

*Lody waniliowe z lemon curd i bezą*

*Vanilla ice cream with lemon curd*

*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*

*18,00*