

Przystawki

Starters

Tradycyjny befsztyk tatarski z polędwicy wołowej z dodatkami

Traditional steak tartare of beef tenderloin

~~30,00~~

27,00

*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~~

27,00

*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~~

28,80

Krewetki tygrysie z sosem pomidorowym, ouzo i grecką fetą

Tiger prawns with tomato sauce, Greek feta and ouzo

~~34,00~~

35,10

*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~~

23,40

Zupy Soups

Zupa borowikowa z tazanekami

Mushroom soup with noodles

~~23,00~~

20,70

Krem z pieczonego kalafiora z oliwą truflową

Cream of baked cauliflower with truffle oil

~~16,00~~

14,40

Krem ze świeżych pomidorów i pieczonej papryki

Cream of fresh tomatoes and roasted peppers

~~16,00~~

14,40

Domowy rosół z kury z lanymi kluskami

Homemade chicken soup with noodles

~~18,00~~

16,20

Zupa cebulowa

Onion soup

~~15,00~~

13,50

Krem z dyni

Pumpkin cream

~~15,00~~

13,50

Dania główne

Main courses

**Kaczka pieczona, podawana z gnocchi
i puree z buraczków**

Roast duck served with gnocchi and beetroot puree

~~54,00~~

48,60

**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~~

40,50

**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~~

48,60

**Polędwiczka wieprzowa opasana boczkiem
podawana z pieczonym ziemniakiem i zasmażaną kapustą**

Pork loin with bacon

served with baked potato and fried cabbage

~~45,00~~

40,50

**Filet kurczaka z kostką, z pieczonym ziemniakiem,
szpinakiem i puree z marchewki**

Chicken fillet served with baked potato,
spinach and mashed carrots

~~39,00~~

35,10

*T-bone stek sezonowany z grilla,
podawany z pieczonym w ziółach ziemniakiem
i pomidorkami cherry w balsamico,*

*Grilled T-bone steak,
served with baked potato
and cherry tomatoes in balsamico,*

~~65,00~~

58,50

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

~~57,00~~

51,30

Desery

Desserts

*Lody karmelowe z solą morską
Caramel ice cream with sea salt*

~~17,00~~

15,30

*Lody waniliowe z lemon curd i bezą
Vanilla ice cream with lemon curd*

~~16,00~~

14,40

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

~~14,00~~

12,60

Brownie na ciepło z lodami waniliowymi i sosem wiśniowym

Warm brownie with vanilla ice cream and cherry sauce

~~18,00~~

16,20

-10%