

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 karmelizowanymi jabłkami*

*Liver stewed in honey and balsamico,
with caramelized apples*

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

Zupa cebulowa z grzankami

Onion soup with croutons

14,00

Dania główne

Main courses

Kaczka pieczona podawana z grillowanymi ziemniakami,

karmelizowaną w kawie i cynamonie pietruszką

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

52,00

**Pieczona gicż cielęca z ziemniakami au gratin
i czarną marchewką karmelizowaną w miodzie i chili**

*Roasted veal shank with au gratin potatoes
and black carrot caramelised in honey and chilli*

49,00

**Pieczony comber z królika,
z grillowanymi batatami i buraczkami w balsamico**

*Baked rabbit saddle
with grilled sweet potatoes and beetroots in balsamico*

52,00

**Filet kurczaka z kostką, z ziemniakami au gratin,
szpinakiem, karmelizowaną w miodzie marchewką i sosem pesto**

*Chicken fillet with au gratin potatoes,
spinach, caramelised in honey and chilli carrot and pesto sauce*

39,00

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

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

65,00

**Jesiotr z grilla podawany z czarnym ryżem,
warzywnym julienne i sosem cytrynowym**
*Grilled sturgeon served with black rice, julienne vegetables
and lemon sauce*

57,00

Desery

Desserts

Lody waniliowe z gorącymi malinami

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