

## 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 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 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

*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

*Rolada z udźca indyka w sosie własnym  
podawana z warzywami sezonowymi z patelni*

*Roulade of turkey leg in homemade sauce  
served with seasonal vegetables from the pan*

42,00

*Ossobuco z gremolatą*  
*(gicż cielęca duszona w białym winie i warzywach)*  
*Ossobuco with gremolata*  
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 i karmelizowaną w miodzie marchewką*  
*Chicken fillet with au gratin potatoes,*  
*spinach, caramelised in honey and chilli carrot*  
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 karmelowe z solą morską na owocowej emulsji*  
*Caramel ice cream with sea salt*  
17,00

**Lody waniliowe z gorącymi malinami**

*Vanilla ice cream with hot raspberries*

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