

Apéritifs

Prosecco prosto z beczki / House prosecco ... 10 zł

Kir Royal / Rose Royal ... 26 zł

*Polskie wino musujące, crème de cassis (likier różany)
/ Sparkling Polish wine, cassis (rose liquer)*

Negroni ... 30 zł

*MG gin, czerwony słodki vermouth, Campari
/ MG gin, red sweet vermouth, Campari*

G&T ... 28 zł

*Japan gin, tonic, limonka
/ Japanese gin, tonic water, lime*

Margarita ... 30 zł

*Tequila reposado, Grand Marnier, sok z limonki, sól
/ tequila reposado, Grand Marnier, lime juice, salt*

PRZYSTAWKI/ STARTERS

Ślimaki po burgundzku ... 28 zł

Burgundy snails ... 28 zł

*Pierogi z ziemniakami/ z kapustą i grzybami /z mięsem ... 13
zł (5 szt.)*

*Dumplings with cottage cheese and potatoes/ cabbage and
mushrooms/ meat ... 13 zł (5 pcs)*

Ravioli z kaczki, żel z pomarańczy ... 32 zł

Duck ravioli, orange gel ... 32 zł

Raguout z podrobów karmelizowanych w sosie porto ... 32 zł

Caramelized giblet raguout in port sauce ... 32 zł

Ceviche z sałata, cytrusy, sos imbirowy ... 37 zł

Ceviche with salad and ginger sauce ... 37 zł

Tatar wołowy ... 45 zł

Beef tartare ... 45 zł

Smażone foie gras z brioszką, owoce leśne ... 60 zł

Fried foie gras with brioche, wild berries ... 60 zł

ZUPY/SOUPS

Chłodnik litewski ... 16 zł

Cold beetroot soup („Chłodnik Litewski”) ... 16 zł

Barszcz czerwony z uszkami ... 19 zł

Red borscht with dumplings ... 19 zł

Żurek podawany w chlebie ... 19 zł

Sour rye soup served in bread ... 19 zł

Zupa rybna ... 30 zł

Fish soup ... 30 zł

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

Drób/ Poultry:

*Filet z kurczaka kukurydzianego, zapiekanka porowa,
mus jabłkowy ... 48 zł*

Chicken fillet, leek quiche, apple mousse ... 48 zł

*Szarpana kaczka, ciastko ziemniaczane, chutney z mango,
śliwki, sos wiśniowy z trawą żubrową ... 60 zł*

*Pulled duck, potato cake, mango chutney, cherry sauce with
bison grass ... 60 zł*

*Noga z gęsi confit z puree chrzanowym, sałatką z buraków
i orzechów, sos jagodowy ... 75 zł*

*Confit goose leg with horseradish puree, salad with nuts and
beetroots, berry sauce ... 75 zł*

Wieprzowina/ Pork:

*Poleźdniczka wieprzowa z musem z pasternaku, gotowana
gruszką w winie, chips z boczku ... 55 zł*

*Pork tenderloin with parsnip mousse, pear cooked in wine,
bacon chips ... 55 zł*

Wołowina i cielęcina/ Beef and veal:

*Ligawa cielęcina z szynką parmeńską i serem Mimolette,
mus ziemniaczany i warzywa, sos kurkowy ... 70 zł*

*Veal with Parma ham and Mimolette cheese potato mousse,
vegetables, chanterelle sauce ... 70 zł*

*Rozbief sous vide, pieczony ziemniak fondant, marynowane
warzywa, salsa verde ... 85 zł*

*Roast beef sous vide, baked potatoe fondant, pickled vegetables,
salsa verde ... 85 zł*

*Poleńdwica wołowa, mus z marchwi, świeży szpinak
z grillowanym serem kozim, pestki dyni ... 110 zł*

*Beef tenderloin, carrot mousse, fresh spinach with grilled goat
cheese, pumpkin seeds ... 110 zł*

Dziczyzna/ Venison:

*Comber z jelenia w cieście francuskim z kaszanką, biała rzepa,
jadalne kasztany i morele, sos ze starego wina ... 90 zł*

Saddle of deer in puff pastry with blood sausage "kaszanke", white turnip, edible chestnuts, apricot, old wine sauce ... 90 zł

Ryby/ Fish:

Morszczuk z konfiturą pomidorową, fenkuł w tempurze..72 zł

Hake with tomato jam, fennel in tempura ... 72 zł

Półmisek ryb na dwie osoby – 2 rodzaje ryb z dodatkami..150 zł

Fish platter for two - two kinds of fish with additives ... 150 zł

Wegetariańskie/ Vegetarian:

Kotlet z kalafiora z sałatką pak choi, puree z kalafiora ... 40 zł

Cauliflower cutlet, pak choi salad, cauliflower puree ... 40 zł

DESERV/DESSERTS

Beza Pavlova ... 25 zł

Pavlova's meringue ... 25 zł

Suflet rabarbarowy ... 25 zł

Rhubarb souffle ... 25 zł

Nugat lodowy z chutney z ananasa ... 27 zł

Ice cream nougat with pineapple chutney ... 27 zł

Parfait jaśminowo-limonkowe z sorbetem z grejfrutów... 27 zł

Jasmine and lime parfait with grapefruit sherbrt- 27 zł

Puchar lodowy ... 9 zł/gałka

Ice cream dessert- 9 zł/ball

Lista alergenów dostępna u kelnera

List of allergens on request from the waiter