

APÉRITIFS

Kir Royal 36 PLN

Szampan, creme de casis
/ Champagne, creme de casis

Aperol Spritz 30 PLN

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza
/ Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

Limoncello Spritz 30 PLN

Aperol, Limoncello, woda gazowana, cytryna
/ Aperol, Limoncello, sparkling water, lemon

Mimosa 28 PLN

Prosecco, świeżo wyciskany sok z pomarańczy
/ Prosecco, fresh orange juice

Negroni 30 PLN

Gin, czerwony słodki vermouth, Campari
/ Gin, red sweet vermouth, Campari

G&T 28 PLN

Gin, tonic, limonka
/ Gin, tonic water, lime

Margarita 30 PLN

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

Przystawki

STARTERS

Ciepłe:

Ravioli z policzkami wołowymi, czerwoną kapustą kimchi / Beef cheeks ravioli, red cabbage kimchi 18 PLN

Ślimaki z czosnkiem i białym winem / Snails with garlic and white wine 32 PLN

Pappardelle z wołowiną i grzybami / Pappardelle with beef and mushrooms 37 PLN

Grzyby w śmietanie z jajkiem przepiórczym / Mushrooms in cream with quail egg 45 PLN

Zimne:

Sałatka z dojrzewającym karkiem wieprzowym własnej produkcji i migdałami / Salad with home made matured pork neck and almonds 42 PLN

Tatar z łososia z emulsją ziołową i kawiozem / Salmon tartare, herbs emulsion, caviar 45 PLN

Tatar wołowy z piklowanymi grzybami i majonezem czosnkowym / Beef tartare with pickled mushrooms and garlic mayonnaise 48 PLN

Terrina cielęca w cieście z grasicą i chutney jabłkowym / Veal terrine in batter with thymus and apple chutney 36 PLN

Pierogi

DUMPLINGS

**Pierogi z kapustą i grzybami / z serem
i ziemniakami (5 szt.) / Dumplings with
cabbage and mushrooms / cottage cheese
and potatoes (5 pcs) 18 PLN**

ZUPY

SOUPS

**Barszcz czerwony z uszkami / Red borscht
with dumplings 23 PLN**

**Bulion z kiszzonej kapusty z konfiturą
z czerwonej cebuli i wędzoną rybą
/ Sauerkraut broth with red onion jam and
smoked fish 23 PLN**

**Żurek z królika z domową kiełbasą
i żytnim chlebem własnego wypieku
/ Rabbit sour rye soup with homemade
sausage and home baked rye bread 23 PLN**

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Kotlet schabowy z sosem tatarskim
i ziemniakami puree / Pork chop with
tartare sauce and potato puree 50 PLN**

**Kurczak a'la de'volaille z puree
ziemniaczanym, zielonym groszkiem
z sosem porto z pomidorkami
/ A'la de'volaille chicken, potato puree, green
peas with porto sauce and tomatoes . . 60 PLN**

**Ozór wołowy z kozim serem, truflą,
burakami i sosem wołowym / Beef tongue
with goat cheese, truffle, beetroots and beef
sauce 60 PLN**

**Polędwiczka wieprzowa z puree
z pasternaku, orzechami,
kompresowanymi jabłkami i sosem
tymiankowym / Pork tenderloin with
parsnip puree, nuts, compressed apple and
thyme sauce 65 PLN**

**Golonka wieprzowa glazurowana piwem
i miodem z puree z dyni i chrzanem
/ Pork knuckle glazed with beer and honey,
with pumpkin puree and horseraddish
. 66 PLN**

**Boczek z dzika w sosie BBQ z piklowaną
cebulą, puree chrzanowym i sałatką
coleslav / Wild boar bacon in BBQ sauce
with pickled onion, horseradish puree and
coleslav salad 70 PLN**

**Kacza pierś, krokiet z nóżek z musem
z dyni i moreli z sosem cytrusowym
i lawendą / Duck breasts, leg croquette,
pumpkin and apricot mousse, citrus sauce
and lavender 75 PLN**

**Ligawa cielęca z emulsją ziemniaczaną,
warzywami i sosem kurkowym / Veal
silverside with potato emulsion, vegetables
and chanterelle sauce 78 PLN**

**Kotlety jagnięce z ziemniakami,
warzywami i sosem anchois
/ Lamb chops with potatoes, vegetables and
anchois sauce 110 PLN**

**Polędwica wołowa Chateaubriand dla
dwóch osób, grillowane warzywa,
pieczone ziemniaki / Chateaubriand
tenderloin for two, grilled vegetables and
baked potatoes 200 PLN**

RYBY

FISH

**Dorada z puree krabowym,
fasolą szparagową i sosem
cytrynowym / Sea bream fish with crab
puree, green beans and lemon sauce**
..... 84 PLN

WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN

**Pierozki ze szpinakiem w sosie
śmietanowym z pomidorami
/ Spinach dumplings in cream sauce with
tomatoes** 25 PLN

Dodatki

EXTRAS

Mizeria / Cucumber salad 12 PLN

Coleslav/ Coleslav salad 15 PLN

Ziemniaki / Potatoes 12 PLN

Frytki / French fries 12 PLN

DESERY

DESSERTS

**Krem czekoladowy z lodami z orzechów
laskowych z karmelem kawowym
i cytryną / Chocolate mousse with hazelnut
ice cream, coffee caramel and lemon**
..... 29 PLN

**Suflet jogurtowy z pieprzem / Yoghurt
soufflé with pepper** 29 PLN

**Ciastko z białą czekoladą, marakują
i galaretką z Muscadetem / Cake with
white chocolate, passion fruit and Muscadet
jelly** 29 PLN

**Kompozycja pralin / Pralines composition
.....** 29 PLN

Lista alergenów dostępna u kelnera

List of allergens on request from the waiter

