

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 35 PLN

Ślimaki z czosnkiem i białym winem / Snails with garlic and white wine 35 PLN

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

Zimne:

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

Sałatka z krewetkami / Shrimp salad ... 46 PLN

Tatar z łososia z emulsją ziołową i kawiozem / Salmon tartare, herbs emulsion, caviar 49 PLN

Tatar z koniny z piklowanymi grzybami i majonezem czosnkowym / Beef tartare with pickled mushrooms and garlic mayonnaise
..... 49 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) 19 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 29 PLN

Żurek z królika z domową kiełbasą i żytnim chlebem własnego wypieku / Rabbit sour rye soup with homemade sausage and home baked rye bread 25 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Kotlet schabowy z młodymi ziemniaczkami i młodą kapustą /Pork chop, young potatoes and Young cabbage
..... 65 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 . . 65 PLN

Ozór wołowy z kozim serem, truflą, burakami i sosem wołowym / Beef tongue with goat cheese, truffle, beetroots and beef sauce 70 PLN

Polędwiczka wieprzowa z puree z pasternaku, orzechami, kompresowanymi jabłkami i sosem tymiankowym / Pork tenderloin with parsnip puree, nuts, compressed apple and thyme sauce 72 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 75 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 82 PLN**

**Kotlety jagnięce z ziemniakami,
warzywami i sosem anchois
/ Lamb chops with potatoes, vegetables and
anchois sauce 129 PLN**

**Poławdwa Chateaubriand dla dwóch osób,
grilowane warzywa, pieczone ziemniaki /
Chateaubriand tenderloin for two, grilled
vegetables and baked potatoes 290 PLN**

RYBY

FISH

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

WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN

**Pierozki ze szpinakiem w sosie
śmietanowym z pomidorami
/ Spinach dumplings in cream sauce with
tomatoes** 35 PLN

Dodatki

EXTRAS

Mizeria / Cucumber salad 16 PLN
Coleslav/ Coleslav salad 16 PLN
Ziemniaki / Potatoes 16 PLN
Frytki / French fries 16 PLN
Kapusta zasmażana 16 PLN

DESERY

DESSERTS

**Ciasto „Opera” z lodami mascarpone
i syropem kawowym /”Opera” cake with
mascarpone ice cream and coffee syrup**
..... 35 PLN

**Parfait z cukrem trzcinowym z imbirem
i sorbetem z czarnej porzeczki /Parfait
with cane sugar and ginger, black currant
sherbet** 35 PLN

Kompozycja lodów /Ice cream composition
..... 10 PLN/porcja/serving

Kompozycja pralin / Pralines composition
..... 35 PLN

Lista alergenów dostępna u kelnera

List of allergens on request from the waiter