

APÉRITIFS

Blanc Cassiss 36 PLN

Prosecco, creme de cassis
/ Prosecco, creme de cassis

Aperol Spritz 30 PLN

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

Limoncello Spritz 30 PLN

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

Mimosa 28 PLN

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

Negroni 30 PLN

Gin, Vermouth, Campari
/ Gin, Vermouth, Campari

G&T 28 PLN

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

Margarita 30 PLN

Tequila, Cointreau, sok z limonki, sól
/ Tequila, Cointreau, lime juice, salt

PRZYSTAWKI

STARTERS

CIEPŁE / WARM :

Ravioli z policzkami wołowymi, czerwoną kapustą kimchi / Beef cheeks ravioli, red cabbage kimchi35 PLN

Ślimaki w białym winie ze szczypiorkiem / Snails in white wine with chives35 PLN

Ragout z podrobów z pyzą ziemniaczaną / Giblets ragout with potato dumpling. . . .35 PLN

ZIMNE / COLD :

Troć macerowana w wódce Wasabi z cherry vinaigrette i botwiną / Sea trout macerated in Wasabi vodka with cherry vinaigrette and young beetroot . . . 49 PLN

Tatar wołowy z marynowanymi rydzami i majonezem z pieczonego czosnku / Beef tartare with marinated mushrooms and roasted garlic mayonnaise48 PLN

Sałatka z podwędzaną kaczką i gruszkami / Salad with smoked duck and pears 45 PLN

Sałatka z burrata, pomidorkami koktajlowymi, borówkami i figą / Salad with burrata, cherry tomatoes, blueberries and fig45 PLN

ZUPY

SOUPS

Bisque z polskich raków z tostem z chorizo
/ Polish crayfish bisque with chorizo toast
..... 36 PLN

Kwaśny żurek z królika na własnym
zakwasie z domową białą kiełbasą
/ Sour rabbit soup of home dough and
sausage..... 28 PLN

Chłodnik / Cold soup of the day28 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Antrykot wołowy z ziemniakami,
warzywami i masłem pietruszkowym**
/ Entrecôte steak with potatoes, vegetables
and parsley butter 120 PLN

**Comber z jelenia z kaszanką, dziką różą i
sosem marsala** / Saddle of deer with blood
sausage, briar rose and marsala sauce
..... 120 PLN

**Pierś z kaczki z ziemniakami confit,
pomarańczą i sosem z białej czekolady**
/ Duck breast with confit potatoes, orange,
and white chocolate sauce 82 PLN

**Konfitowana noga z gęsi w sosie
cynamonowo-jabłkowym z gratin
ziemniaczanym i marynowanymi
burakami** / Goose leg confit in cinnamon-
apple sauce with potato gratin and marinated
beets..... 80 PLN

**Poładwiczka cieleca z ravioli anchois,
żółtkiem confit, młodymi kurkami i pianą
ze skorupiaków / Veal tenderloin with
anchois ravioli, confit yolk, chanterelles and
shellfish foam. 75 PLN**

**Ozór wołowy w sosie demi-glace z serową
pianką i wiosenną truflą / Beef tongue in
demi-glace sauce with cheese foam and
spring truffle. 70 PLN**

**Filet z kurczaka supreme z puree z batata,
komosą ryżowa i piklowanymi
warzywami / Supreme chicken fillet with
sweet potato puree, quinoa, and pickled
vegetables. 65 PLN**

**Makaron tagliatelle z krewetkami i
pomidorami koktajlowymi
/ Tagliatelle with shrimps and cocktail
tomatoes49 PLN**

RYBY

FISH

**Filet z jesiotra z veoulute z miodu
pitnego z karmelową kapustą i białymi
szparagami / Sturgeon fillet with veloute
with caramel cabbage and white
asparagus87 PLN**

DODATKI

SIDE DISHES

Gratin ziemniaczane
/ Potato gratin 16 PLN

Ziemniaki młode z koperkiem
/ Young potatoes with dill 16 PLN

Frytki
/ Chips 16 PLN

Salata masłowa ze śmietaną
/ Salad with sour cream 16 PLN

Mizeria
/ Cucumber salad 16 PLN

Warzywa gotowane
/ Boiled vegetables..... 16 PLN

Kapusta zasmażana
/ Stewed cabbage.....16 PLN

SERY

CHEESE

**Kompozycja polskich serów zagrodowych
dla dwóch osób / A composition of Polish
farm cheeses for two75 PLN**

DESERY

DESSERTS

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

**Mus z białej czekolady i koziego sera z
cytrusami i bezą pistacjową / White
chocolate and goat cheese mousse with
citrus and pistachio meringue..... 35 PLN**

Lista alergenów dostępna u kelnera

List of allergens on request from the waiter

