



## MENU

### CHLEBEM I MASŁEM

*With bread and butter*

Wybór domowego pieczywa i masła. *Selection of homemade bread and butter.*

## À LA CARTE

### PRZYSTAWKI STARTERS:

#### WÓŁ & SZPARAGI *OX & ASPARAGUS*

**39 ZŁ**

*Domowe pastrami, zielone szparagi, lody z grillowanych białych szparagów z białą czekoladą, ostry miodowy sos z gorczycą.*

*Homemade pastrami, green asparagus, ice cream with grilled white asparagus with white chocolate, spicy honey sauce with mustard seeds.*

#### EMPANADA & GHOST PEPPER

**35 ZŁ**

*Chrupiąca empanada, boudin noir, szara reneta słodko-kwaśna, pikantny majonez chili z kolendrą, Naga Jolokia (ghost pepper) z gorzką, madagaskarską czekoladą i wiśniami.*

*Crunchy empanada, boudin noir, sweet-sour "Reneta" apple, spicy chili mayonnaise with coriander, Naga Jolokia (ghost pepper) with bitter, Madagascar chocolate and cherries.*

#### ŻURBURGER

**32 ZŁ**

*Żur na 19letnim zakwasie chlebowym, „bułka” duchesse, żółtko confit, domowa biała kielbasa wędzona bukiem i olchą, czosnek niedźwiedzi.*

*Nineteen years old sourdough rye soup, duchesse "bun", egg yolk confit, homemade oak and alder smoked sausage, wild garlic.*

#### TATAR & CHIMICHURRI

**49 ZŁ**

*Tatar wołowy, majonez wasabi, chimichurri, żółtko confit z gorczycą, czerwona cebula, piklowana ostra papryka, chrupiące kapary, smażone chrupki z chleba na zakwasie.*

*Beef tartare, chimichurri, wasabi mayonnaise, red onion, pickled pepper, egg yolk with mustard seeds, crispy capers, sourdough herbal crisps.*

#### PRZEGRZEBKI *SCALLOPS*

**49 ZŁ**

*Przegrzebki, chłodny krem ziemniaczano-porowy „vichyssoise”, cytrusowy crème fraîche z atramentem kałamarnicy, kawior z pstrąga, chrupiący por.*

*Scallops, cold potato and leek cream "vichyssoise", citrus crème fraîche with squid ink, trout caviar, crunchy leek.*

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES:

### TROĆ FIORDOWA FJORD SEA TROUT

79 ZŁ

**Troć fiordowa, krem z białych warzyw z masłem homarowym, sos winno-chrzanowy, chutney cytrynowy.**

*Fjord sea trout, white vegetable cream with lobster butter, wine and horseradish sauce, lemon chutney.*

### KACZOR & BURAK DRAKE & BEETROOT

75 ZŁ

**Udo kaczora confit, sos z wina i wędzonych śliwek, krem z pieczonych buraków z habanero, kluski na zakwasie.**

*Leg of duck confit, wine and smoked plums sauce, cream of roasted beets with habanero, sour dough.*

### PROSIAK & PAN CON TOMATE PIG & PAN CON TOMATE

75 ZŁ

**Pieczona w glazurze jabłkowo-korzennej golonka z prosiaka, grillowania pajda naszego kultowego chleba na zakwasie z pomidorami, ziołami i czosnkiem, domowy ogórek małosolny.**

*Baked in apple and spicy glaze knuckle of pig, our iconic grilled sourdough bread with tomatoes, herbs and garlic, home-made fresh pickled cucumber.*

### JAGNIĘ LAMB

79 ZŁ

**Biodrówka jagnięca, kluski śląskie, burak, pommes allumettes, czarny sezam, sos jałowcowy.**

*Lamb loin, "kluski śląskie", beetroot, pommes allumettes, black sesame, juniper sauce.*

## DESERY DESSERTS:

### RABARBAR & RABARBAR

29 ZŁ

**Rabarbarowe semifreddo, palona beza włoska, lody sernikowe, rabarbar pieczony w syropie korzennym.**

*Rhubarb semifreddo, Italian meringue, cheesecake ice cream, roasted rhubarb with spicy syrup.*

### CZEKOLADA & WIŚNIA CHOCOLATE & CHERRY

29 ZŁ

**Czekolada, chleb, miód, wiśnia, migdały.**

*Chocolate, bread, honey, cherry, almonds.*

*Przy obsłudze grupy od 5 osób, doliczamy do rachunku opłatę serwisową w wysokości 12,5%.  
When handling a group of 5 people or more, prices are subject to 12,5% service charge.*

# MENU DEGUSTACYJNE

## TASTING MENU:

### MENU DEGUSTACYJNE (6 DAŃ)

249ZŁ

*TASTING MENU (6 COURSES)*

PRZEGRZEBKI *SCALLOPS*

TATAR & CHIMICHURRI

WÓŁ & SZPARAGI *OX & ASPARAGUS*

TROĆ FIORDOWA *FJORD SEA TROUT*

PROSIAK & PAN CON TOMATE *PIG & PAN CON TOMATE*

RABARBAR & RABARBAR *RHUBARB & RHUBARB* lub/or CZEKOLADA & WIŚNIA *CHOCOLATE & CHERRY*

### ZESTAW WIN WYBRANYCH DO MENU DEGUSTACYJNEGO (6 DAŃ)

139 ZŁ

*SET OF WINES SELECTED TO TASTING MENU (6 COURSES)*

Dodatkowa porcja chleba i masła na osobę *Extra bread and butter per person*

9 ZŁ

## NAPOJE DRINKS

### GORĄCE HOT:

ESPRESSO	9 Zł
ESPRESSO DOPPIO	13 Zł
AMERICANO	10 Zł
CAPPUCINO	11 Zł
LATTE/ ICED LATTE	13 Zł
HERBATA TEA 'Sirocco' –Zapytaj o dostępne smaki. Ask for the selection of flavors	12 Zł

### ZIMNE COLD:

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,25L	12 Zł
ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,75L	18 Zł
KINGA PIENIŃSKA 0,3L	7 Zł
KINGA PIENIŃSKA 0,7L	13 Zł
COKE / COKE ZERO / SPRITE / TONIC 0,2L	7 Zł
FEVER-TREE TONIC WATER / COLA 0,2 L	14 Zł
DOMOWA LEMONIADA HOMEMADE LEMONADE	12 Zł
ALMDUDLER 0,35 L	15 Zł
SOK WYCISKANY FRESHLY SQUEEZED JUICE (pomarańcza/grejpfrut orange/grapefruit) 0.3L	18 Zł
SOK TŁOCZONY ORGANIC JUICE LA KOGUTA (różne smaki/different flavors)	12 Zł