



MENU

CHLEBEM I MASŁEM

With bread and butter

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

À LA CARTE

PRZYSTAWKI STARTERS:

JELEŃ & MIRABELKA VENISON & MIRABELLE **60 Zł**

Paszтет z jelenia z galaretką mirabelkową, brioche, lody mirabelkowe, pure z suszonej śliwki, żel z Tokaja, krem z białej czekolady i foie gras.

Deer paté with mirabelle plums jelly, brioche, prunes puree, mirabelle plums ice cream, Tokay gel, foie gras and white chocolate cream.

TATAR TARTARE **54 Zł**

Tatar wołowy, ogórek małosolny, żółtko, gorczyca, lubczyk, grzyby w occie.

Beef tartare, egg yolk, cucumber, mustard seeds, lovage, pickled mushrooms.

PRZEGRZEBEKI & WANILIA SCALLOP & VANILLA **59 Zł**

Przegrzebki, krem waniliowy, chrupki z orzechów pekan z bobem tonka, wędzona sól morską maldon, galaretka limonkowa z jalapeno, sos atramentowy.

Scallops, vanilla cream, pecan nuts snacks with tonka bean, maldon smoked sea salt, lime jelly with jalapeno, ink sauce

TROĆ & KOPER SEA TROUT & DILL **55 Zł**

Ptyś z kruszonką koperkową z wędzoną na zimno trocią marynowaną w białym rumie, musztardą z granatów i gorzycy, kremem koperkowym, lodami koperkowymi.

Dill crumble Profiteroles, cold smoked and marinated in white-rum trout, pomegranate mustard, dill cream and dill ice-cream.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES:

SKREI & PORZECZKA **SKREI & CURRANT** **95 Zł**

Filet ze skrei'a, czerwona kapusta z risotto porzeczkowym z crème de cassis, sos homarowy z Champagne'em.

Skrei fillet, red cabbage with currant risotto with creme de cassis, lobster sauce with Champagne.

CIELAK & DYNIA **VEAL & PUMPKIN** **87 Zł**

Poliki cielęce, krem z dyni, sałatka ziołowa, bakalie, boczniak mikołajkowy, sos z czerwonego wina.

Veal cheeks, pumpkin cream, herb salad, mixed nuts and dry fruit, oyster mushrooms, red wine sauce.

WIEPRZ BARBECUE **BARBECUE PORK** **85 Zł**

Peklowana wieprzowina, domowy sos barbecue, jabłka, słodko-kwaśne szalotki, sos musztardowy, buchta drożdżowa, boudin noire.

Brined pork, homemade barbecue sauce, apples, sweet and sour shallots, mustard sauce, buns, boudin noire.

PRZEPIÓRKA & RÓŻA **QUAIL & ROSE** **99 Zł**

Przepiórka (pierś i nóżka), gnocchi orzechowe, sos różany, gruszka, kalarepa.

Quail (breast and leg), nutty gnocchi, rose sauce, pear, kohlrabi.

DESERY DESSERTS:

CZEKOLADA & POMARAŃCZA **CHOCOLATE & ORANGE** **32 Zł**

Ciasto z sycylijskich pomarańczy i migdałów, sorbet czekoladowy 70%, sos pomarańczowo – kardamonowy, crème chantilly z wanilią madagaskarską.

Sicilian orange and almond cake, 70% chocolate sorbet, orange and cardamom sauce, Madagascar vanilla cream Chantilly.

PIERNIK & GRUSZKA **GINGER CAKE & PEAR** **32 Zł**

Piernik, gruszka, bita śmietana z imbirem, lody piernikowe.

Ginger cake, pear, ginger whipped cream, ginger cake ice cream.

*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)

269 Zł

TASTING MENU (6 COURSES)

TROĆ & KOPER SEA TROUT & DILL

PRZEGRZEBEK & WANILIA SCALLOP & VANILLA

JELEŃ & MIRABELKA DEER & MIRABELLE

SKREI & PORZECZKA SKREI & CURRANT

PRZEPIÓRKA & RÓŻA lub WIEPRZ BARBECUE
QUAIL & ROSE or BARBECUE PORK

PIERNIK & GRUSZKA lub CZEKOLADA & POMARAŃCZA
GINGER CAKE & PEAR or CHOCOLATE & ORANGE

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

15 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:

AQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,25L	12 Zł
AQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,75L	18 Zł
CISOWIANKA - CLASSIQUE / PERLAGE / SILNIE GAZOWANA 0,3L	7 Zł
CISOWIANKA - CLASSIQUE / PERLAGE / SILNIE GAZOWANA 0,7L	13 Zł
FEVER-TREE TONIC WATER / COLA 0,2 L	14 Zł
WODA KOKOSOWA COCONUT WATER 0,25 L	15 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