



*Drodzy Goście,*

*jeżeli mają Państwo ograniczenia wynikające ze specjalnej diety,  
uczuleń lub po prostu kaprys na coś wyjątkowego, postaramy się spełnić każde życze-  
nie. Prosimy przekazać je Mateuszowi Gesslerowi  
lub szefowi kuchni, Robertowi Kondzieli.*

*Dear Guests,*

*if You have any requests due to special diet and/or allergy,  
or may be a desire for something „to die for” - make a wish  
and we'll do our best to fulfill it. Just ask Mateusz Gessler  
or the Chef Robert Kondziela to approach your table.*

*Chers Clients,*

*si vous suivez une diète spéciale, un regime ou si vous avez  
une envie irraisonnable, faites un voeux et Mateusz Gessler  
ou notre Chef Robert Kondziela l'exaucera.*

*Smacznego! Good appetite! Bon appétit!*

**Powyżej 9 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.  
/ Over 9 persons 10% service charge will be added to your bill.**

## **Przekąski i Zakąski / Appetizers**

Befszyk tatarski / Beef tartar

39,-

Śledź macerowany w oleju lnianym / Herring marinated in linseed oil

28,-

Ośmiornica z grilla / Grilled octopus

46,-

Figa zapiekane z kozim serem / Fig baked with goat cheese

34,-

Pasztet z kaczki / Duck pate

36,-

Gęsie wątróbki z szalotką/ Goose liver with shallot

28,-

Grasica w sosie koniakovym / Sweetbread in cognac sauce

29,-

Mozzarella di bufala

38,-

## **Zupy / Soups**

Rybna a'la bouillabaisse( od 15:00)/ Fish soup a'la bouillabaisse(from 3 PM)

48,-

Botwinka z jajkiem / Young beetroot soup with egg

28,-

Chłodnik litewski / Cold beetroot soup

28,-

Szczawiowa / Sorrel soup

28,-

## Salaty i pierogi/ Salads and Dumplings

Salata Mateusza / Matthew salad  
32,-

Salata z grillowanym kurczakiem / Salad with grilled chicken  
36,-

Pierogi z kaczką / Duck dumplings  
36,-

Pierogi z bobem / Dumplings with broad bean  
28,-

## Dania główne: mięsne / Main Courses: meat

Pieczeń cielęca z borowikami / Roasted veal with boletus mushrooms  
64,-

Królik w sosie musztardowym / Rabbit stewed in mustard sauce  
68,-

Tournedos a'la Rossini  
78,-

Pieczeń z jelenia / Roasted deer  
69,-

Sztukamięs w sosie chrzanowym( od 15:00)/ Bullion boiled beef in horseradish sauce(from  
3 PM)  
58,-

Polędwica Wellington/ Beef Wellington  
78,-

Kotleciki jagnięce z grilla / Grilled lamb chops  
78,-

Kaczka pieczona z jabłkami (od 19:00) / Roasted duck with apples (from 7pm)  
64,-

Przepiórka z puree kasztanowym / Quail in chestnut puree  
64,-

## Dania główne: ryba, vege / Main Courses: fish, vege

Miętus z szyjkami rakowymi / Burbot in crayfish sauce  
78,-

Sandacz w sosie muślinowym / Zander in muslin sauce  
78,-

Risotto z borowikami( od 15:00)/ Risotto with boletus mushrooms(from 3 PM)  
46,-

### Tasting menu 150 zł

Śledź macerowany w oleju lnianym / Herring marinated in linseed oil

Befszyk tatarski / Beef tartar

Sandacz faszerowany / Stuffed zander

Pierogi z kaczką / Duck dumplings

Chłodnik / Cold beetroot soup

Sandacz w sosie muślinowym / Zander in muslin sauce

Pieczeń cieleca w sosie borowikowym / Roasted veal with boletus mushroom sauce

Tort dacquoise