



Drodzy Goście,
jeżeli mają Państwo ograniczenia wynikające ze specjalnej diety,
uczuleń lub po prostu kaprys na coś wyjątkowego,
postaramy się spełnić każde życzenie.
Prosimy przekazać je Mateuszowi Gesslerowi
lub Szefowi Kuchni, Robertowi Kondzieli.





Dear Guests,
If You have any requests due to a special diet and/or an allergy or
maybe 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! ENJOY YOUR MEAL! BON APPÉTIT

Hasło do wifi/wifi password: Gessler2016!

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Śledź macerowany w oleju lnianym <i>Herring macerated in linseed oil</i>	36,-
Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej <i>Chopped beef tartare</i>	44,-
Kwiat cukinii faszerowany straciatellą i pesto z Werbeny 	36,-
<i>Zucchini flower stuffed with straciatella and Verbena pesto</i>	
Tatar z troci fiordowej serwowany na toście z brioche <i>Fjord trout tartare served on brioche toast</i>	44,-
Blin gryczany z wędzonym jesiotrem i sosem tatarskim <i>Buckwheat pancake with smoked sturgeon and tatar sauce</i>	39,-
Szparagi z sosem holenderskim i jajkiem poche 	39,-
<i>Asparagus with hollandaise sauce and poche egg</i>	
Sandacz faszerowany z musem chrzanowym <i>Zander stuffed with horseradish mousse</i>	39,-
Bób na maśle z czosnkiem i emulsją miętową 	29,-
<i>Broad bean in garlic butter and mint emulsion</i>	
Kosz pieczywa 	10,-
<i>Bread basket</i>	

SALATY / SALADS

Salata wiosenna z rostbefem i dressingiem szampańskim <i>Spring salad with roast beef and Champagne dressing</i>	56,-
---	------

ZUPY / SOUPS


Rosół niedzielny z perliczki <i>Sunday guinea fowl broth</i>	36,-
Krem z kalafiora 	36,-
<i>Cauliflower cream</i>	
Chłodnik ogórkowy z homarem <i>Cucumber chilled soup with lobster</i>	56,-

 *dania bezmięsne/ vegetarian dishes*

DANIA MAŁCZNE / PASTAS

Pierogi z gęsią owsianą <i>Pierogi- dumplings with oat-fed goose filling</i>	36,-
Pierogi z bobem  <i>Pierogi- dumplings with broad beans</i>	46,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kaczka z Ostrowa Wielkopolskiego z prażonym jabłkiem i sosem śliwkowym <i>Duck from Ostrów Wielkopolski with roast apple and plum sauce</i>	68,-
Supreme z kurczaka kukurydzianego z sosem szafranowym i pieczarkami <i>Corn-fed chicken supreme with saffron sauce and champignons</i>	56,-
Stek z sezonowanej wołowiny z dzikim brokulem i puddingiem ziemniaczanym <i>Aged beef steak with wild broccoli and potato pudding</i>	119,-
Gicz cielęca z młodymi warzywami, kopytkami i sosem cydrowym <i>Veal shank with young vegetables, potato dumplings and cider sauce</i>	72,-
Comber z jelenia z sosem jałowcowo-dereniowym <i>Saddle of deer with juniper and dogwood sauce</i>	86,-
Risotto z kurkami  <i>Risotto with chanterelles</i>	68,-
Okoń morski pieczony w soli z sosem beurre blanc <i>Sea bass baked in salt with beurre blanc sauce</i>	86,-
Dziki łosoś ze spaghetti warzywnym i jajkiem poche <i>Wild salmon with vegetable spaghetti and poche egg</i>	84,-

LUNCH DNIA / LUNCH OF THE DAY

(zupa, danie główne, deser)
(soup, main course, dessert)

Poniedziałek - Piątek

Monday - Friday

12.00-16.00

35,-

(lub do wyczerpania)

(or until exhausted)

Bon
Appétit
Matuszynski

Do stolików od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 % końcowego rachunku

A 12,5 % service charge will be added to the final bill for parties exciding 5 or more people