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 allergyor
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!

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Śledź macerowany w oleju lnianym *Herring macerated in linseed oil*	44,-
Befsztyk tatarski siekany z polędwicy wołowej *Chopped beef tartar*	48,-
Eklerki zapiekane z kozim serem i karmelizowaną figą *Eclair baked with goat cheese*	36,-
Gęsi pipek z kluskami śląskimi *Goose stomach with homemade noodles*	48,-
Specjały z kaczki (pasztet z kaczki, foie gras, suszona kaczka) *Duck specialities (duckpate, foie gras, dried duck)*	56,-
Ślimaki po burgundzku *Snails in burgundy style*	44,-
Szparagi z jajkiem poche i sosem bernaise *Asparagus with poached egg*	42,-
Gęsie wątróbki z szalotką w porto *Goose livers with shallots*	44,-
Koszyk domowego pieczywa i masło *Homemade bread and butter*	12,-

ZUPY / SOUPS

Rybna a'la bouillabaisse *Fish soup a'la bouillabaisse*	56,-
Borowikowa na wytrawnym bulionie *Boletus mushrooms soup*	38,-
Rosół „Warszawa Wschodnia" *Chicken soup Warszawa Wschodnia*	38,-
Żurek *na* zakwasie z białą kiełbasą Sour rye soup	38,-

SAŁATY / SALADS

Sałata francuska z ziołowym vinegrette 32,-
French salad with herb vinaigrette

Sałata z mozzarellą burrata i pieczonym bakłażanem 52,-
Salad with mozzarella burrata and roasted eggplant

Sałata z kurczakiem kukurydzianym 56 ,-
Corn chicken salad

DANIA MĄCZNE / DUMPLINGS

Pierożki z gęsią w consommé 48,-
Dumplings with goose and consommé

Pierogi z kaczką z prażoną dymką i emulsją pomarańczową 42,-
Duck dumplings with roasted onion and orange emulsion

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pieczeń cielęca w sosie borowikowym z kluskami szpinakowymi i tagliatelle z cukinii 86,-
Roast veal in boletus sauce with spinach dumplings and zucchini tagliatelle

Polędwica Wellington z sosem bearnaise 135,-
Wellington tenderloin with bearnaise sauce

Sznycel Mateusza z pieczarkami i jajkiem sadzonym 72,-
Mateusz's schnitzel with mushrooms and fried egg

Risotto ze szparagami i serem chevre chaud 68,-
Risotto with asparagus and chèvre chaud

Filet ze schabu Babci Janine 76,-
Grandma Janine's loin fillet

Golonka pieczona w kapuście z kluskami śląskimi 68,-
Baked pork knuckle in cabbage with potato noodles

Medaliony z jelenia flambirowane w armaniaku 86,-
Deer medallions flambeed in armagnac

Kaczka faszerowana jabłkami z pieczonymi owocami 86,-
Duck stuffed with apples with baked fruit

Sztuka mięsa z sosem chrzanowym 76,-
Boilled beef with horseradish sauce

Miętus w sosie rakowym z puree z selera 88,-
Burbot in crayfish sauce with celery puree

Królik w sosie musztardowym 76,-
Rabbit in mustard sauce

LUNCH

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

Poniedziałek - Piątek
Monday - Friday

12.00-16.00 (*lub do wyczerpania*)
35,-

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