

# MENU

---

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.

**Na życzenie gości wystawiamy**

**Paragon z NIP nabywcy przy rachunku do 450zł  
lub**



**Fakturę VAT dla rachunków powyżej 450zł**

**Prosimy o poinformowanie kelnera przed podaniem rachunku**



**Hasło do wifi/wifi password: Gessler2016!**



# PRZYSTAWKI / APPERTIZERS

<b>Śledź macerowany w oleju lnianym</b> <i>Herring macerated in linseed oil</i>	44,-
<b>Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej</b> <i>Chopped beef tenderloin tartare</i>	48,-
<b>Kurki w śmietanie</b>  <i>Chanterelles in cream sauce</i>	48,-
<b>Grasica cielęca z boczniakami i sosem koniakovym</b> <i>Veal thymus with oyster mushrooms and cognac sauce</i>	72,-
<b>Ślimaki winniczki z czarnym czosnkiem</b> <i>Red snails with black garlic</i>	46,-
<b>Gratin dyniowe z espumą truflową</b>  <i>Pumpkin gratin with truffle espuma</i>	42,-
<b>Carpaccio z ośmiornicy z majonezem limonkowym</b> <i>Octopus carpaccio with lime mayonnaise</i>	72,-
<b>Kosz pieczywa</b> <i>Bread basket</i>	14,-



# SALATY I DANIA MĄCZNE / SALADS AND PASTAS

<b>Sałata z burratą Bianca i pomidorami</b>  <i>Chioggia beetroot tartare</i>	52,-
<b>Sałata z wolno gotowanym kurczakiem kukurydzianym</b> <i>Salad with sous-vide corn chicken</i>	56,-
<b>Linguine z wędzonym węgorzem</b> <i>Linguine with smoked eel</i>	46,-
<b>Pierogi z jagnięciny podhalańskiej</b> <i>Dumplings with Podhale lamb</i>	48,-
<b>Pierogi z bobem</b>  <i>Dumplings with broad bean</i>	36,-

# ZUPY/SOUPS

<b>Krem z raków z ptysiem</b> <i>Crayfish bisque with puff</i>	48,-
<b>Leśna grzybowa</b>  <i>Forest mushroom soup</i>	28,-
<b>Rosół z perliczki z pierożkami i kurkami</b> <i>Guinea fowl broth with dumplings and chanterelles</i>	36,-

# DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

<b>Kaczka confit z prażonym jabłkiem i sosem śliwkowym</b> <i>Duck confit with roasted apple and plum sauce</i>	86,-
<b>Filet mignon z polędwicy wołowej z pieczoną dynią</b> <i>Beef tenderloin fillet mignon with roasted pumpkin</i>	135,-
<b>Medaliony z jelenia w sosie dereniowym</b> <i>Deer medallions in dogwood sauce</i>	106,-
<b>Kotlet z wieprzowiny jabłkowej</b> <i>Apple pork cutlet</i>	72,-
<b>Risotto z kurkami</b>  <i>Risotto with chanterelles</i>	78,-
<b>Stek z bakłażana z demi glace wegańskim</b>  <i>Sea bass baked in Himalayan salt</i>	68,-
<b>Okoń morski pieczony w soli himalajskiej</b> <i>Sea bass baked in Himalayan salt</i>	94,-
<b>Halibut z grilla</b> <i>Grilled halibut</i>	94,-

Niektóre dania zawierają alergeny-  
o uczuleniach i uwarunkowaniach dietetycznych prosimy poinformować kelnera.

 *Dania wegańskie /vegan dishes*

 *Dania bezmięsne /vegeterian dishes*

Bon  
Appétit  
Mateusz Gessler

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