



Dania Wegetariańskie / *Vegeterian Dishes*



Dania Wegańskie / *Vegan Dishes*



Bez Glutenu / *Gluten Free*



Bez Laktozy / *Lactose Free*



Zawiera Orzechy / *Contains Nuts*



NASZE WIFI

OUR WIFI



OZNACZ NAS NA IG

TAG US ON IG



PODZIEL SIĘ OPINIĄ






SHARE YOUR OPINION









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





PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Śledź macerowany w oleju lnianym  <i>Herring macerated in linseed oil</i>	44,-
Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej <i>Chopped beef tenderloin tartare</i>	48,-
Szparagi z czosnkiem niedźwiedzim i jajkiem poche  <i>Asparagus with bear garlic and poached egg</i>	46,-
Ślimaki winniczki z czarnym czosnkiem <i>Red snails with black garlic</i>	46,-
Carpaccio z ośmiornicy, z majonezem limonkowym <i>Octopus carpaccio with lime mayonnaise</i>	72,-
Deska serów    <i>Cheese board</i>	69,-
Wątróbka z gęsi ze śliwką dąbrowicką <i>Goose liver with Dabrowick plum</i>	46,-
Kosz pieczywa <i>Bread basket</i>	19,-









SAŁATY I DANIA MĄCZNE / SALADS AND PASTAS

Sałata z grillowanym karczochem i dzikimi szparagami    <i>Salad with artichoke and wild asparagus</i>	38,-
Sałata z burratą Bianca, pomidorami i truskawkami    <i>Salad with burrata Bianca, tomatoes and strawberries</i>	52,-
Linguine z wędzonym, polskim jesiotrem <i>Linguine with smoked, Polish sturgeon</i>	46,-
Pierogi z kaczką <i>Dumplings with duck</i>	48,-

ZUPY/ SOUPS

Szafranowa zupa rybna z owocami morza   <i>Saffron fish soup with seafood</i>	56,-
Botwina z jajkiem mollet  <i>Beetroot with egg mollet</i>	28,-
Chłodnik ogórkowy z homarem <i>Cucumber cold soup with lobster</i>	64,-
Chłodnik polski  <i>Polish cold soup</i>	36,-

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES

Filet mignon z polędwicy wołowej z nowalijkami  <i>Beef tenderloin fillet mignon with novelties</i>	135,-
Kaczka confit z prażonym jabłkiem i sosem śliwkowym  <i>Duck confit with roasted apple and plum sauce</i>	86,-
Medalion z jelenia z sosem żurawinowym <i>Medalion of deer with cranberry sauce</i>	106,-
Schab z rasy Puławskiej z sosem smardzowym  <i>Pulled pork loin with smear sauce</i>	82,-
Gicz jagnięca w demi glacé  <i>Lamb shank in demi glacé</i>	96,-
Okoń morski pieczony w soli himalajskiej  <i>Sea bass baked in Himalayan salt</i>	94,-
Risotto ze szparagami i straciatellą   <i>Risotto with asparagus and straciatella</i>	78,-
Czarny dorsz z białymi szparagami  <i>Black cod with white asparagus</i>	94,-