



Dania Wegetariańskie / *Vegeterian Dishes*



Dania Wegańskie / *Vegan Dishes*



Bez Glutenu / *Gluten Free*



Bez Laktozy / *Lactose Free*



Zawiera Orzechy / *Contains Nuts*



DIGESTIVES

Remy Martin Louis XIII	20 ml 1000
Grappa	40 ml 23
Calvados Domfrontais VSOP	40 ml 38
Metaxa 12*	40 ml 30
Torres Jamie I 30yo Torres	40 ml 75
Bas-Armagnac 1974 Baron G. Legrand	40 ml 180
Remy Martin Accord Royal	40 ml 75
Remy Martin XO	40 ml 150
Fernet Branca	40 ml 28
Dictador 20yo	40 ml 52
Dictador XO Aurum	40 ml 85
Cointreau	40 ml 22

DESERY/ DESSERTS

Beza z truskawkami <i>Meringue with strawberries</i>	38
Sernik baskijski <i>Basque cheesecake</i>	28
Pistacjowe tiramisu  <i>Pistachio tiramisu</i>	38
Misa polskich truskawek z domowymi lodami    	32
Deska Serów   <i>Cheese board</i>	69



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,-
Kurki w śmietanie  <i>Chanterelles in cream</i>	46,-
Ślimaki winniczki z czarnym czosnkiem <i>Red snails with black garlic</i>	46,-
Dorsz z bobem na maśle z miętą <i>Cod with broad beans in butter with mint</i>	48,-
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,-

SALAITY I DANIA MACZNE /
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 maślano - truflowe  <i>Linguine buttermilk - truffle</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 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>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 z kurkami i truflą  <i>Risotto with chanterelles and truffle</i>	78,-
Sandacz w sosie szczawiowym <i>Pike-perch in sorrel sauce</i>	94,-