









PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Śledź macerowany w oleju lnianym 	44,-
<i>Herring macerated in linseed oil</i>	
Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej	56,-
<i>Chopped beef tenderloin tartare</i>	
Kaszanka z konfiturą z moreli	46,-
<i>Blood sausage with apricot confit</i>	
Bliny z rakami mazurskimi	54,-
<i>Blinis with Masurian crayfish</i>	
Deska serów   	69,-
<i>Cheese board</i>	
Pasztet z dziczyzny w cieście	38,-
<i>Game pâté in pastry</i>	
Kawior z jesiotra Antonius****	290,- / 30g
<i>Antonius premium sturgeon caviar</i>	
Kosz pieczywa	19,-
<i>Bread basket</i>	








SAŁATY I DANIA MAŁCZNE / SALADS AND PASTAS

Sałata z grillowanym karczochem i roladkami z bakłażana   	38,-
<i>Salad with grilled artichoke and eggplant rolls</i>	
Sałata z ośmiornicą i ziemniakami 	86,-
<i>Salad with octopus and potatoes</i>	
Linguine z wędzonym węgorzem	46,-
<i>Linguine with smoked eel</i>	
Pierogi z kaczką	48,-
<i>Dumplings with duck</i>	

ZUPY / SOUPS

Barszcz biały	36,-
<i>White borscht</i>	
Szafranowa zupa rybna 	56,-
<i>Saffron fish soup</i>	
Krem z kalafiora z truflą  	38,-
<i>Cream of cauliflower with truffle</i>	

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Filet mignon z polędwicy wołowej z nowalijkami  	135,-
<i>Beef tenderloin filet mignon with spring vegetables</i>	
Kaczka confit z prażonym jabłkiem i sosem śliwkowym 	86,-
<i>Duck confit with roasted apple and plum sauce</i>	
Królik w śmietanie	86,-
<i>Rabbit in cream sauce</i>	
Mleczna cielęcina z jus smardzowym 	96,-
<i>Milk-fed veal with morel jus</i>	
De volaille z puree truflowym	82,-
<i>De volaille with truffle puree</i>	
Risotto porowe z pistacją i burrata  	76,-
<i>Leek risotto with pistachio and burrata</i>	
Sandacz w sosie chrzanowym 	96,-
<i>Zander with horseradish sauce</i>	