



Dania Wegetariańskie / *Vegetarian 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>	56,-
Szparagi z czosnkiem niedźwiedzim  <i>Asparagus with wild garlic</i>	48,-
Małże św. Jakuba  <i>Saint-Jacques scallops</i>	72,-
Deska serów  <i>Cheese board</i>	69,-
Tatar z wagyu <i>Wagyu tartare</i>	96,-
Carpaccio z kaczki z fenkułem <i>Duck carpaccio with fennel</i>	46,-
Białe szparagi z duszonym porem z ndują  <i>White asparagus with braised leek with nduja</i>	52,-
Kosz pieczywa <i>Bread basket</i>	19,-

SALAITY I DANIA MAŁCZNE / SALADS AND PASTAS

Sałata z pomidorami i bobem  <i>Salad with tomatoes and broad beans</i>	36,-
Sałata z burrata i grillowaną brzoskwinia  <i>Salad with burrata and grilled peach</i>	52,-
Linguine z truflą <i>Linguine with truffle</i>	46,-
Pierogi z kaczka <i>Dumplings with duck</i>	48,-
Pierogi z bobem <i>Dumplings with broad beans</i>	36,-

ZUPY / SOUPS

Chłodnik polski z jajkiem mollet  <i>Polish-style cold beetroot soup with mollet egg</i>	36,-
Rosół z perliczki <i>Guinea fowl broth</i>	46,-
Szczawiowa z wędzonym pstrągiem  <i>Sorrel soup with smoked trout</i>	36,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym  <i>Beef tenderloin steak with peppercorn sauce</i>	146,-
Kaczka confit z prażonym jabłkiem i sosem śliwkowym  <i>Duck confit with roasted apple and plum sauce</i>	86,-
Wellington z perliczki z foie gras <i>Guinea fowl Wellington with foie gras</i>	96,-
Mleczna cielęcina z jus smardzowym  <i>Milk-fed veal with morel jus</i>	96,-
Pieczony młody kurczak z rozmarynem <i>Roasted young chicken with rosemary</i>	76,-
Risotto ze szparagami  <i>Risotto with asparagus</i>	78,-
Dorada różowa z beurre noisette  <i>Sea bream with beurre noisette</i>	98,-
Comber jagnięcy z mięta i fasolką szparagową <i>Saddle of lamb with mint and green beans</i>	119,-
Troć bałtycka ze szparagami <i>Baltic sea trout with asparagus</i>	98,-
Pyzy z mięsem <i>Potato dumplings stuffed with meat</i>	52,-