



PRZYSTAWKI / STARTERS

ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ W CZARCE CHLEBOWEJ

26 PLN

*ŻUREK-TRADITIONAL POLISH SOUP SERVED WITH EGG AND PORK SAUSAGE
SERVED IN A BREAD POT*

ZUPA DNIA

24 PLN  ?

SOUP OF THE DAY

GRILLOWANY OSCYPEK PODANY Z PIANKĄ Z CZERWONYCH BURAKÓW, SOSEM Z CZARNEJ PORZECZKI I PUDREM Z BOCZKU

28 PLN 

GRILLED SHEEP CHEESE SERVED WITH RED BEETROOTS FOAM, BLACK CURRANT SAUCE AND BACON POWDER

WYBÓR PIEROGÓW: RUSKIE LUB Z MIĘSEM

18 PLN/4 SZT

*DUMPLINGS SELECTION: STUFFED WITH POTATOES,
WHITE CHEESE & ONION AND STUFFED WITH MEAT*

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z CZERWONĄ CEBULĄ, KORNISZONEM, KAPAREM ŻÓŁTKIEM SOUS VIDE I MAJONEZEM MUSZTARDOWYM

39 PLN  ?

BEEF FILLET TARTAR

SERVED WITH RED ONION, GHERKIN, CAPER, SOUS VIDE YOLK AND MUSTARD MAYO

**PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH POWYŻEJ 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS OVER THAN 6 PERSONS**



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

PIERŚ KURCZAKA

**PODANA Z ZIEMNIAKAMI, PIECZONYMI BROKUŁAMI, MARCHEWKĄ BABY ORAZ
SOSEM MAŚLANO - CYTRYNOWYM**

42 PLN 

*CHICKEN BREAST SERVED WITH POTATOES, ROASTED BROCCOLI, BABY CARROTS
AND BUTTER & LEMON SAUCE*

**NOGA KACZKI CONFIT PODANA Z PUREE Z BRUKWI, JABŁKA I POMARAŃCZY,
GRUSZKOWYM CHUTNEY'EM ORAZ SOSEM ŻURAWINOWYM ZE ŚWIEŻYM
CHRZANEM**

52 PLN 

*CONFIT DUCK LEG SERVED WITH MASHED RUTABAGA, APPLE & ORANGE, PEAR
CHUTNEY AND CRANBERRY SAUCE WITH FRESH HORSERADISH*

**POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS VIDE ZAWIJANE W BOCZKU
PODANE Z PUREE ZIEMNIACZANYM, SURÓWKĄ Z CZERWONEJ KAPUSTY I SOSEM
JABŁKOWO-MUSZTARDOWYM**

48 PLN 

*SOUS VIDE PORK LOIN WRAPED WITH BACON
SERVED WITH MASHED POTATOES, RED CABBAGE SALAD AND APPLE & MUSTARD
SAUCE*

**CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW METODĄ SOUS VIDE WYNOŚI 30 MINUT
SOUS VIDE COURSE'S WAITING TIME IS 30 MINUTES**

**PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH POWYŻEJ 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS OVER THAN 6 PERSONS**



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**GOLONKA WIEPRZOWA (500 gr) PIECZONA Z MIODEM WIELOKWIATOWYM
PODANA Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ, CHRZANEM, MUSZTARDĄ
ORAZ PAJDĄ CHLEBA (czas oczekiwania 30 min.)**

58 PLN  ?

*FLOWER HONEY BAKED PORK KNUCKLE (500 gr)
SERVED WITH BRAISED CABBAGE,
HORSERADISH, MUSTARD & SLICE OF BREAD (waiting time 30 min.)*

**BURGER WOŁOWY (BOCZEK, SER CHEDDAR, POMIDOR, OGÓREK, KONFITURA Z
CZERWONEJ CEBULI, SAŁATA) PODANY Z FRYTKAMI I SOSEM BBQ**

46 PLN  ?

*BEEF BURGER (BACON, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, CUCUMBER, RED ONION
CHUTNEY,SALAD) SERVED WITH CHIPS AND BBQ SAUCE*

**POŁĘDWICA WOŁOWA SOUS VIDE Z MASŁEM PARYSKIM
PODANA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI, SKORZONERĄ I BOCZNIAKAMI
DUSZONYMI NA MAŚLE**

85 PLN 

*SOUS VIDE BEEF FILLET WITH PARISIAN BUTTER
SERVED WITH ROASTED POTATOES, SKORZONERA AND OYSTER MUSHROOM BRAISED
WITH BUTTER*

**CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW METODĄ SOUS VIDE WYNOŚI 30 MINUT
SOUS VIDE COURSE'S WAITNG TIME IS 30 MINUTES**

**PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH POWYŻEJ 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS OVER THAN 6 PERSONS**



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

PIECZONY FILET PSTRĄGA ŁOSOSIOWEGO PODANY Z KASZĄ BULGUR Z POMIDORKAMI CONCASSE, DZIKIM BROKUŁEM, BLANSZOWANYM JARMUŻEM I SOSEM PAPRYKOWO- POMARAŃCZOWYM

53 PLN  ?

BAKED TROUT FILLET SERVED WITH BULGUR GROATS WITH CONCASSE TOMATOES, WILD BROCCOLI, BLANCHED KALE AND RED PEPPER & ORANGE SAUCE

SALATKI / SALADS

SALATKA Z DOJRZEWAJĄCYM SEREM KOZIM Z RUKOLĄ, SZPINAKIEM BABY, SAŁATĄ RADICCHIO, ORZECHAMI WŁOSKIMI, WINOGRONAMI, BURAKIEM CHIOGGIA, PIECZONĄ GRUSZKĄ MARYNOWANĄ Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I MAJERANKIEM ORAZ MIODOWO-BALSAMICZNYM VINEGRETTE

35 PLN 

MATURED GOAT CHEESE SALAD SERVED WITH ROCKET SALAD, BABY SPINACH, RADICCHIO SALAD, WALNUTS, GRAPES, CHIOGGIA BEETROOT, BAKED PEAR MARINATED WITH TRUFFLE OLIVE & MARJORAM AND HONEY – BALSAMIC VINEGRETTE

SALATKA Z KURCZAKIEM I CHIPSAMI Z SERA BURSZTYN PODANA Z GRUSZKĄ, GRANATEM, ORZECHAMI PEKAN ORAZ MALINOWYM VINEGRETTE

37 PLN 

CHICKEN BREAST SALAD WITH CRISPS OF BURSZTYN CHEESE, PEAR, POMEGRANATE, PEKAN NUTS AND RASPBERRY VINEGRATTE

**PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH POWYŻEJ 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS OVER THAN 6 PERSONS**



DESERY/DESSERTS

SZARLOTKA Z IMBIREM I LODAMI WANILIOWYMI

23 PLN

GINGER APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

CIASTO Z BIAŁEJ I CIEMNEJ CZEKOLADY PONCZOWANE KAWĄ I LIKIEREM BAILEY'S Z SOSEM MALINOWYM

27 PLN

COFFE & BAILEY'S WHITE AND DARK CHOCOLATE CAKE WITH RASPBERRY SAUCE

BEZGLUTENOWE CIASTO DNIA

27 PLN  GLUTEN FREE

GLUTENFREE CAKE OF THE DAY



BEZGLUTENOWE/GLUTEN FREE



? ZAPYTAJ O OPCJĘ BEZGLUTENOWĄ/ASK FOR GLUTEN FREE OPTION

**PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH POWYŻEJ 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS OVER THAN 6 PERSONS**