



## PRZYSTAWKI / STARTERS

**ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ W CZARCE CHLEBOWEJ**

36 PLN (A)

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

**ZUPA DNIA**

29 PLN (A)

*SOUP OF THE DAY*

**BUNDZ PODANY Z GRZANKĄ, POMIDOROWYM CONSOMME, PIANKĄ BAZYLIOWĄ I  
PUREE Z SUSZONYCH POMIDORÓW**

37 PLN (A)

*BUNDZ - REGIONAL POLISH CHEESE SERVED WITH TOAST, TOMATO CONSOMME,  
BASIL FOAM AND MASHED SUNDRIED TOMATOES*

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



## **PRZYSTAWKI / STARTERS**

**POŁĘDWICA Z DZIKA PODANA Z PUREE Z TOPINAMBURU, SOSEM WIŚNIOWYM NA BURBONIE, SKWARKAMI Z KASZY GRYCZANEJ**

72 PLN (A)

*FILLET OF WILD BOAR SERVED WITH MASHED JERUSALEM ARTICHOKE,  
CHERRY & BOURBON SAUCE, BUCKWHEAT GROATS GREAVES*

**WYBÓR DOMOWYCH PIEROGÓW: RUSKIE  
LUB ZE SZPINAKIEM SEREM A'LA FETA I SUSZONYMI POMIDORAMI**

28 PLN/4 SZT (A)

*HOMEMADE DUMPLINGS SELECTION: STUFFED WITH POTATOES,  
WHITE CHEESE & ONION AND  
STUFFED WITH SPINACH, FETA CHEESE & SUNDRIED TOMATOES*

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z CZERWONĄ CEBULĄ, KORNISZONEM,  
SMAŻONYMI KAPARAMI, ŻÓŁTKIEM SOUS VIDE I AIOLI Z ANCHOIS**

54 PLN (A)

*BEEF FILLET TARTARE SERVED WITH RED ONION, GHERKIN,  
ROASTED CAPERS, SOUS VIDE YOLK AND ANCHOVIS AIOLI*

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



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**FILET KURCZAKA PODANY Z ZIEMNIACZANYM PUREE, DZIKIM BROKUŁEM,  
MARCHEWKĄ BABY, BRĄZOWAYMI PIECZARKAMI I SOSEM SZALWIOWYM**

67 PLN (A)

*CHICKEN BREAST SERVED WITH MASHED POTATOES, WILD BROCCOLI, BABY CARROT,  
BROWN CHAMPIGNONS AND SAGE SAUCE*

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

81 PLN (A)

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

**PIECZONY BOCZEK WIEPRZOWY PODANY Z ZIEMNIACZANĄ BABKĄ, GRILLOWANĄ  
SAŁATĄ RZYMSKĄ, MARYNOWANYMI RYDZAMI, PIANKĄ Z MAŚLANKI,  
MUSEM Z PIECZONEJ PAPRYKI I HABANERO ORAZ OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ**

63 PLN (A)

*ROAST BACON (PORK BELLY) SERVED WITH POTATO PIE, GRILLED ROMAINE LETTUCE,  
RED PINE MUSHROOMS, BUTTERMILK FOAM,  
ROASTED RED PEPPER & HABANERO MOUSSE AND CHIVE OLIVE*

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

61 PLN (A)

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



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**PIERŚ KACZKI PODANA Z DYNIOWĄ POLENTĄ, POREM SMAŻONYM NA MAŚLE,  
DZIKIM BROKUŁEM, PIKLOWANĄ DYNIĄ ORAZ SOSEM POMARAŃCZOWYM**

77 PLN (A)

*DUCK BREAST SERVED WITH PUMPKIN POLENTA, BUTTER FRIED LEEK,  
WILD BROCCOLI, PICKLED PUMPKIN AND ORANGE JUS*

**POŁĘDWICA WOŁOWA SOUS VIDE PODANA Z KONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI,  
BOCZNIAKAMI, MŁODĄ MARCHEWKĄ, CUKINIĄ, MARYNOWANĄ SZALOTKĄ ORAZ  
SOSEM ZE SKORZONERY I GORGONZOLI Z ZIEŁONYM PIEPRZEM**

129 PLN (A)

*SOUS VIDE BEEF FILLET SERVED WITH CONFIT POTATOES, OYSTER MUSHROOMS,  
COURGET, MARINATED SHALLOT, SKORZONERA & GORGONZOLA SAUCE WITH GREEN  
PEPPERCORN*

**COMBER Z JELENIA PODANY Z PURE SELEROWO-GRUSZKOWYM, SKORZONERĄ,  
KAPUSTA WŁOSKĄ, PIECZNĄ DYNIĄ, ORZECHAMI LASKOWYMI I SOSEM  
JEŻYNOWYM**

165 PLN (A)

*SADDLE OF DEER SERVED WITH MASHED CELERY & PEAR, SKORZONERA, SAVOY  
CABBAGE, BAKED PUMPKIN, HAZELNUTS AND BLACKBERRY SAUCE*

**FILET Z MIĘTUSA PODANY Z PUREE Z PASTERNAKA, POMIDOROWĄ SALSA, OLIWĄ  
KOPERKOWĄ I JARMUŻEM SMAŻONYM NA MAŚLE Z CZOSNKIEM**

79 PLN (A)

*FILLET OF BURBOT (FRESHWATER COD) SERVED WITH MASHED PARSNIP, TOMATO  
SALSA, KALE FRIED WITH BUTTER & GARLIC AND DILL OLIVE*

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



## SALATKI / SALADS

**SALATKA Z PIECZONĄ DYNIĄ I BRUKWIĄ PODANA Z KAPUSTĄ WŁOSKĄ,  
MARYNOWANĄ RZEPĄ, BURAKAMI CHIOGGIA, MUSEM Z CZERWONEJ KAPUSTY I  
KONIAKOWO-WANILIOWYM VINEGRETTE**

49 PLN (A)

*BAKED PUMPKIN & RUTABAGA SALAD SERVED WITH SAVOY CABBAGE, MARINATED  
TURNIP, CHIOGGIA BEETROOT,  
RED CABBAGE MOUSSE AND COGNAC-VANILLA VINEGRETTE*

**SALATKA A'LA CEZAR Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ I SZYJKAMI RAKOWYMI PODANA  
Z POMIDORKAMI CHERRY, SMAŻONYMI KAPARAMI I PARMEZANEM**

59 PLN (A)

*SALAD A'LA CESAR WITH BEEF AND CRAYFISH SERVED CHERRY TOMATOES, ROASTED  
CAPERS AND PARMESAN CHEESE*

**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**

**KREM CHAŁWOWY Z KORZENNĄ KRUSZONKĄ I MUSEM Z CZERWONEJ PORZECZKI**

**33 PLN (A)**

*CREAM OF HALVA WITH SPICY CRUMBLE AND RED CURRANT MOUSSE*

**SERNIK CYTRYNOWY Z SOSEM TOFFI**

**33 PLN (A)**

*LEMON CHEESECAKE WITH TOFFEE SAUCE*

**BROWNIE Z BIAŁEJ CZEKOLADY PODANE Z ZIEMIĄ Z MIGDAŁÓW I BIAŁEJ CZEKOLADY  
ORAZ MUSEM JEŻYNOWYM**

**33 PLN (A)**

*WHITE CHOCOLATE BROWNIE WITH ALMONDS & WHITE CHOCOLATE CRUMBS  
AND BLACKBERRY MOUSSE*

(A) LISTA ALERGENÓW DO WGLĄDU ZNAJDUJE SIĘ NA BARZE

(A) THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT THE BAR, PLEASE ASK THE STAFF FOR ASSISTANCE

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