



PRZYSTAWKI / STARTERS

ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ W CZARCE CHLEBOWEJ

38 PLN (A)

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

ZUPA DNIA

31 PLN (A)

SOUP OF THE DAY

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

38 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 GRYZCZANEJ

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**

29 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**

56 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 SZAŁWIOWYM

68 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.)**

83 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

65 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

63 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**

78 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**

131 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**

169 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**