



PRZYSTAWKI / STARTERS

ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ W CZARCE CHLEBOWEJ

43 PLN (A)

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

ZUPA GRZYBOWA

41 PLN (A)

SOUP OF FOREST MUSHROOMS

**GRILOWANY OSCYPEK PODANY Z CHUTNEY Z JABŁKA I SUSZONEJ FIGI, SOSEM
ŻURAWINOWYM, CHIPSEM Z BOCZKU ORAZ RUKOŁĄ**

42 PLN (A)

*GRILLED OSCYPEK (TRADITIONAL POLISH SHEEP CHEESE) SERVED WITH APPLE & FIG
CHUTNEY, CRANBERRY SAUCE, BACON CHIPS AND RUCIOLA SALAD*

**PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANE
Z SALSĄ Z GRILOWANEJ DYMKI I PIECZONEJ PAPRYKI,
ŻÓŁTKIEM SOUSE VIDE ORAZ CHLEBEM CZOSNKOWYM**

49 PLN (A)

*SLICES OF BEEF FILLET
SERVED WITH GRILLED SPRING ONION & ROASTED RED PEPPER SALSA
SOUSE VIDE EGG YOLK AND GARLIC BREAD*

*DLA GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZANY JEST 10% NAPIWEK
THERE IS 10% SERVICE CHARGE WITH THE GROUPS OVER 6 PERSONS*

*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

**WĘDZONA PIERŚ GĘSI PODANA Z MUSEM Z PIECZONEGO JABŁKA I TRAWY
ŻUBROWEJ, SOSEM Z CZARNEJ PORZECZKI I MOSKOŁAMI**

49 PLN (A)

*SMOKED GOOSE BREAST SERVED WITH BAKED APPLE & BISON GRASS MOUSSE,
BLACKCURRANT SAUCE AND MOSKOLE (OAT FLOUR PANCAKES)*

WYBÓR DOMOWYCH PIEROGÓW: Z BRYNDZĄ LUB Z KACZKĄ

32 PLN/4 SZT (A)

*HOMEMADE DUMPLINGS SELECTION:
STUFFED WITH POTATOES AND BRYNDZA (TRADITIONAL SHEEP CHEESE)
OR STUFFED WITH DUCK*

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY Z EMULSJĄ Z ŻÓŁTKA I MUSZTARDY
DIJON, PIANKĄ Z ANCHOIS I BIAŁEGO WINA,
SZALOTKĄ KONFITOWANĄ NA MAŚLE I BUŁKĄ BRIOCHE**

61 PLN (A)

*BEEF FILLET TARTARE
SERVED WITH EGG YOLK & DIJON MUSTARD EMULSION,
ANCHOVY & WHITE WINE FOAM, BUTTER CONFITED SHALLOT AND BRIOCHE BREAD*

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



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

FILET KURCZAKA PODANY Z ZIEMNIACZANYM PUREE, PIECZONYM BROKUŁEM, MARCHEWKĄ, BRAZOWAYMI PIECZARKAMI I SOSEM SZALWIOWYM

68 PLN (A)

CHICKEN BREAST SERVED WITH MASHED POTATOES, ROASTED BROCCOLI, 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.)

87 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 PODGRZYBKAMI, PIANKĄ Z MAŚLANKI, MUSEM Z PIECZONEJ PAPRYKI I HABANERO ORAZ OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ

69 PLN (A)

ROAST BACON (PORK BELLY) SERVED WITH POTATO PIE, GRILLED ROMAINE LETTUCE, MARINATED BAY BOLET 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

66 PLN (A)

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



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**NOGA KACZKI CONFIT PODANA Z PUREE SELEROWO-ZIEMNIACZANYM,
MUSEM Z CZERWONEJ KAPUSTY, PIECZONYM BROKUŁEM
I SOSEM DEMI-GLACE Z KACZKI**

79 PLN (A)

*DUCK LEG CONFIT SERVED WITH CELERY & POTATO PUREE,
RED CABBAGE MOUSSE, ROASTED BROCCOLI AND DUCK DEMI-GLACE SAUCE*

**POŁĘDWICA WOŁOWA SOUS VIDE PODANA Z KONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI,
MARCHEWKĄ, PIECZONYM KALAFIOMEM, CUKINIĄ, MARYNOWANĄ SZALOTKĄ
ORAZ SOSEM ZE SKORZONERY I GORGONZOLI Z ZIELONYM PIEPRZEM**

149 PLN (A)

*SOUS VIDE BEEF FILLET SERVED WITH CONFIT POTATOES, CARROTS,
BAKED CAULIFLOWER, COURGETTE, MARINATED SHALLOT,
SKORZONERA & GORGONZOLA SAUCE WITH GREEN PEPPERCORN*

ŁOSOŚ WELLINGTON PODANY Z SOSEM CYTRYNOWO-KOPERKOWYM

89 PLN (A)

SALMON WELLINGTON SERVED WITH LEMON & DILL SAUCE

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



SALATKI / SALADS

**SALATKA Z KOZIM SEREM, BURAKAMI CZERWONYMI I ŻÓŁTYMI PODANA Z
KARMELIZOWANYMI ORZECHAMI LASKOWYMI, GRANATEM, POMARAŃCZAMI,
RUKOLĄ I MALINOWYM VINEGRETTE**

56 PLN (A)

*SALAD WITH GOAT CHEESE SERVED WITH RED AND YELLOW BEETROOTS
CARAMELIZED HAZELNUTS, POMEGRANATE, ORANGE,
ROCKET SALAD AND RASPBERRY VINEGRETTE*

**SALATKA Z KURCZAKIEM PODANA Z RZODKIWEKĄ, BORÓWKAMI, POMIDORKAMI
CHERRY ORAZ CYDROWO-TYMIANKOWYM VINEGRETTE**

54 PLN (A)

*CHICKEN SALAD SERVED WITH RADISH, BLUEBERRIES, CHERRY TOMATOES AND CIDER-
THYME VINEGRETTE*

**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

34 PLN (A)

CREAM OF HALVA WITH SPICY CRUMBLE AND RED CURRANT MOUSSE

SERNIK CYTRYNOWY Z SOSEM TOFFI

34 PLN (A)

LEMON CHEESECAKE WITH TOFFEE SAUCE

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

34 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**