



PRZYSTAWKI / STARTERS

ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ W CZARCE CHLEBOWEJ

45 PLN (A)

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

ZUPA GRZYBOWA

43 PLN (A)

SOUP OF FOREST MUSHROOMS

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

44 PLN (A)

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

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

51 PLN (A)

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

**DLA GRUP OD 6 OSÓB DOLICZANY JEST 10% NAPIWEK
THERE IS 10% SERVICE CHARGE WITH THE GROUPS 6 PERSONS AND MORE**

**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

33 PLN/4 SZT (A)

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

**WĘDZONY FILET Z PSTRAĞA PODANY Z MŁODYM ZIEMNIAKIEM,
PIANKĄ Z AYRAN'U, MARYNOWANYMI WARZYSKAMI
I KOPERKOWYM VINEGRETTE**

45 PLN (A)

*SMOKED FILLET OF TROUT SERVED WITH NEW POTATO, AYRAN FOAM,
PICKLED VEGETABLES AND DILL VINEGRETTE*

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



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

FILET KURCZAKA PODANY Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ Z TYMIANKIEM I CZOSNKIEM, MARCHEWKĄ I SOSEM A'LA ALFREDO Z KALAFIORA

69 PLN (A)

CHICKEN BREAST SERVED WITH NEW POTATOES, GREEN BEANS WITH TYME & GARLIC, CARROT AND CAULIFLOWER A'LA ALFREDO SAUCE

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

88 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, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ
I SOSEM DEMI-GLACE Z KACZKI**

79 PLN (A)

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

**ANTRYKOT WOŁOWY LIMOUSINE (SOUS VIDE) PODANY Z KONFITOWANYMI
ZIEMNIAKAMI, SZPARAGAMI I MASŁEM PORTO**

149 PLN (A)

*SOUS VIDE BEEF SIRLOIN LIMOUSINE SERVED WITH CONFIT POTATOES, ASPARAGUS
AND TOWNY PORT BUTTER*

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 WAITING TIME IS 30 MINUTES**



SALATKI / SALADS

**SALATKA Z ZIELONYCH WARZYW Z JAJKIEM W KOSZULCE PODANA Z VINEGRETTE
ZE SZPARAG I PALONEGO MASŁA ORAZ DOMOWĄ PITĄ**

54 PLN (A)

*GREEN VEGETABLE SALAD WITH POACHED EGG SERVED WITH ASPARAGUS & BROWN
BUTTER VINEGRETTE AND HOMEMADE PITA BREAD*

**SALATKA Z KOZIM SEREM CAMAMBERT NA PUREE Z CZERWONEGO BURAKA,
PODANA Z BOTWINKĄ, ŻÓŁTYM BURAKIEM, TRUSKAWKAMI, BORÓWKAMI
AMERYKAŃSKIMI, RUKOLĄ I PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGDAŁÓW**

56 PLN (A)

*GOAT CAMEMBERT CHEESE SALAD ON RED BEETROOT PUREE
SERVED WITH BEETROOT LEAVES, YELLOW BEET, STRAWBERRIES, BLUEBERRIES,
ROCKET SALAD AND ROASTED ALMOND FLAKES*

**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

**CIASTO MIODOWE PODANE Z GRANOLĄ CYNAMONOWO-JABŁKOWĄ
I DOMOWYMI LODAMI Z CIEMNEGO PIWA**

34 PLN (A)

*HONEY CAKE SERVED WITH CINNAMON-APPLE GRANOLA AND HOMEMADE DARK BEER
ICE CREAM*

**SERNIK BASKIJSKI Z GANACHE Z BIAŁEJ CZEKOLADY PODANY Z ŻELEM
MALINOWYM I MACEROWANYMI MALINAMI**

34 PLN (A)

*BASQUE CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE GANACHE SERVED WITH RASPBERRY
GEL AND MACERATED RASPBERRIES*

WYBÓR DOMOWYCH LODÓW Z OWOCAMI

34 PLN (A)

SELECTION OF HOMEMADE ICECREAMS WITH FRUITS

(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**