



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

44 PLN (A)

SOUP OF FOREST MUSHROOMS

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

45 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**

52 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 OD 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS 6 PERSONS AND MORE**



PRZYSTAWKI / STARTERS

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

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 PSTRĄGA PODANY Z ZIEMNIAKIEM,
PIANKĄ Z AYRAN'U, MARYNOWANYMI WARZYSKAMI
I KOPERKOWYM VINEGRETTE**

46 PLN (A)

*SMOKED FILLET OF TROUT SERVED WITH 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 PUREE ZIEMNIACZANYM, PALONYM POREM,
MARCHEWKĄ, GILLOWANYMI PIECZARKAMI I SOSEM Z PIECZONEGO KALAFIORA Z
OLIWĄ LUBCZYKOWĄ**
69 PLN (A)

*CHICKEN BREAST SERVED WITH MASHED POTATOES, CHARRED LEEK,
CARROT, GRILLED MUSHROOMS AND ROASTED CAULIFLOWER SAUCE WITH LOVAGE
OLIVE*

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

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

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODANA Z PUREE ZIEMNIACZANYM,
PIECZONYM BROKUŁEM, MARYNOWANYM CZERWONYM BURAKIEM
I SOSEM PIEPRZOWYM Z BURBONEM**
69 PLN (A)

*PORK TENDERLOIN SERVED WITH MASHED POTATOES, ROASTED BROCCOLI, PICKLED
BEETROOT AND A BOURBON-PEPPER SAUCE.*

**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

PIERŚ KACZKI PODANA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI, PIECZONYM BROKUŁEM, MUSEM Z CZERWONEJ KAPUSTY Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ, PIANKĄ DYNIOWO-KORZENNA, CHIPSEM Z SELERA I SOSEM PORTO

81 PLN (A)

DUCK BREAST SERVED WITH SILESIAN DUMPLINGS, ROASTED BROCCOLI, RED CABBAGE MOUSSE WITH SMOKED PLUM, PUMPKIN-SPICE FOAM, CELERIAC CRISP, AND PORT SAUCE.

**ANTRYKOT WOŁOWY SEZONOWANY NA SUCHO (SOUS VIDE)
PODANY Z KONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI, GRILLOWANĄ PAPRYKĄ RAMIRO I
MASŁEM PORTO**

162 PLN (A)

*DRY-AGED BEEF SIRLOIN (SOUS-VIDE) SERVED WITH CONFIT POTATOES,
GRILLED RAMIRO PEPPER AND PORT BUTTER*

**ŁOSOŚ WELLINGTON PODANY Z SOSEM CYTRYNOWO-KOPERKOWYM
(czas oczekiwania 30 min.)**

89 PLN (A)

*SALMON WELLINGTON SERVED WITH LEMON & DILL SAUCE
(waiting time 30 min.)*

**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 SEREM PECORINO,
PANCETTĄ I MIGDAŁOWYM VINEGRETTE**

58 PLN (A)

GREEN VEGETABLE SALAD WITH PECORINO CHEESE, PANCETTA
AND ALMOND VINAIGRETTE.

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

57 PLN (A)

*GOAT CAMEMBERT CHEESE SALAD ON RED BEETROOT PUREE
SERVED WITH YELLOW AND RED BEETROOTS, GRAPES, BLUEBERRIES,
ROCKET SALAD AND ROASTED ALMOND FLAKES*

**PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS 6 PERSONS AND MORE**



DESERY/DESSERTS

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

35 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**

35 PLN (A)

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

**MUS DYNIOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ Z MASCARPONE I RUMEM, PODANY Z ŻELEM
POMARAŃCZOWYM I SOSEM KARMELOWO-IMBIROWYM**

35 PLN (A)

*PUMPKIN MOUSSE WITH MASCARPONE AND RUM WHIPPED CREAM, SERVED WITH ORANGE GEL
AND CARAMEL-GINGER SAUCE.*

(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 OD 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS 6 PERSONS AND MORE**