

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki

Appetizers	
TATAR WOŁOWY domowe pikle (ogórek kiszony, grzybki marynowane) / cebulka / majonez truflowy / oliwa szczypiorkowa / emulsja z żółtka / grzanki z bagietki BEEF TARTARE homemade pickles (pickled cucumber, pickled mushrooms) / onion / truffle mayonnaise / chive oil / egg yolk emulsion baguette croutons 160 g (1,3,6,10)	59 PLN
KREWETKI 8 szt. białe wino / masło / grzanki ziołowe / pomidorki cherry / natka / crème fraîche SHRIMPS 8 pcs. / white wine / butter / cherry tomatoes / parsley / crème fraîche / herbal croutons 200 g (1,2,7)	58 PLN
CALAMARI FRITTI smażone kalmary w płatkach kukurydzianych / majonez sriracha CALAMARI FRITTI fried calamari in cornflakes / sriracha mayonnaise 240 g (1,3,10,14)	39 PLN
TATAR Z POMIDORÓW pomidor / chrupiące kapary / majonez szczypiorkowy / szczypiorek / grzanki czosnkowe TOMATO TARTARE crispy capers / chive mayonnaise / chive / garlic croutons 160 g (1,6,9,10)	49 PLN

Zupy

Soups	
DOMOWY ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY makaron jajeczny / warzywa brunoise / natka HOMEMADE CHICKEN AND BEEF BROTH egg pasta / brunoise vegetables / parsley 300 g (1,3,9,10)	24 PLN
ŻUREK POLSKI biała kiełbasa / wywar z wędzonych żeberek jajko / domowy zakwas ŻUREK TRADITIONAL POLISH SOUP white sausage / broth of smoked ribs / egg / homemade sourdough 300 g (1,3,7,9,10)	28 PLN

Do grup od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%
Groups over 5 people are subjected to 10% service charge

Dania Główne

Main Courses	
PIEROGI Z KACZKĄ 6 szt. prażony boczek z porem / chutney żurawinowy DUCK DUMPLINGS 6 pcs. roasted bacon with leek / cranberry chutney 350 g (1,3,6,9,10)	59 PLN
ŁOSOŚ - FILET mus z zielonego groszku z miętą / kasza jęczmienna z warzywami / brokuł gałązkowy z migdałami / sos cytrynowy SALMON FILLET green pea mousse / pearl barley with vegetables / bran broccoli with almonds / lemon sauce 170 g (4,6,7,9,10)	79 PLN
BURGER WOŁOWY maślana bułka / frytki / sałata / pomidor / ogórek konserwowy z chili / marmolada z czerwonej cebuli / ser Mimolette / sos "tysiąca wysp" BEEF BURGER buttered bun / fries / lettuce tomato / pickled cucumber with chili / red onion marmalade / Mimolette cheese / "thousand island" dressing 200 g (1,3,6,7,9,10)	49 PLN
KLASYCZNY SCHABOWY Z KOSTKĄ W PANKO purée ziemniaczane / szczypiorek drobny / biała kapusta z koperkiem CLASSIC PORK CHOP WITH BONE IN PANKO potato purée / small chives / white cabbage with dill 220 g (1,3,7)	53 PLN
KONFITOWANE UDKO KACZKI buraczki pieczone z miodem i musztardą francuską / kremowe purée ziemniaczane / sos tymiankowy CONFIT DUCK LEG baked beetroot with honey and French mustard / creamy potato purée / thyme sauce 250 g (6,7,9,10)	63 PLN
STEK Z PIECZONEGO BAKŁAŻANA sos cezarski / kasza jęczmienna z warzywami / buraczki pieczone / mus buraczano–malinowy BAKED EGGPLANT STEAK Caesar sauce / pearl barley with vegetables / baked beetroots / beetroot & raspberry mousse 220 g (1,3,4,7,10)	52 PLN
PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO SUPREME kremowe purée ziemniaczane / mus z zielonego groszku / glazurowana marchewka / sos "palone masło" SUPREME FREE-RANGE CHICKEN BREAST creamy potato purée / green pea mousse / glazed carrots / "burnt butter" sauce 200 g (6,7,9,10)	52 PLN
STEK Z SEZONOWANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ kremowe purée ziemniaczano-truflowe / sezonowe warzywa w emulsji maślanej / sos musztardowo–pieprzowy POLISH SEASONED BEEF TENDERLOIN STEAK creamy potato & truffle purée / seasonal vegetables in butter emulsion / mustard & pepper sauce 200 g (7,9,10)	139 PLN

Salatki

Salads	
SAŁATKA CEZAR z kurczakiem/krewetkami sałata rzymska / sos Cezar / suszone pomidory / Parmezan / prażone kapary / grzanki / natka pietruszki CAESAR SALAD chicken or shrimps romaine lettuce / Caesar sauce / dried tomatoes / Parmesan / roasted capers / croutons / parsley 340 g (1,2,3,4,7,10)	49/58 PLN
SAŁATKA SZEFA pieczony ser kozi / mix chrupiących sałat / pomarańcza / awokado / czerwona cebula / sezam / winegret włoski CHEF'S SALAD baked goat cheese / crisp mix / orange / avocado / red onion / sesame / Italian vinaigrette 340 g (1,6,7,9,10)	49 PLN
BURRATA pesto ziołowe / mix sałat / soczyste pomidory / owoce granatu / chrupiące kapary / sos włoski BURRATA herbal pesto / salad mix / juicy tomatoes / pomegranate fruit / crisp capers / Italian dressing 125 g (1,3,5,7,10)	49 PLN

Desery

Desserts	
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / sos malinowy CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE / raspberry sauce 150 g (1,3,7)	23 PLN
DOMOWA SZARLOTKA / lody śmietankowe HOMEMADE APPLE PIE / cream ice-cream 150 g (1,3)	23 PLN
CRÈME BRÛLÉE ROZMARYNOWO-WANILIOWY / owoce sezonowe ROSEMARY & VANILLA CRÈME BRÛLÉE / seasonal fruits 150 g (1,3,7)	23 PLN
CHURROS / sos czekoladowy CHURROS / chocolate sauce 150 g (1,3,7)	23 PLN

Alergeny / Allergens:

1. Gluten
2. Skorupiaki / Shellfish
3. Jajka / Egg
4. Ryby/Fish
5. Orzeszki ziemne / Peanuts
6. Soja / Soy
7. Laktoza / Lactose
8. Orzechy / Nuts
9. Seler / Celery
10. Gorczyca / Mustard seeds
11. Sezam / Sesame
12. Dwutlenek siarki / Sulfur dioxide
13. Łubin / Lupine
14. Mięczaki / Mollusks

Danie wegetariańskie / Vegetarian course