



**PRZYSTAWKI (SERWOWANE PLATEROWO – 1,5 PORCJI NA OSOBĘ)**  
**STARTERS (SERVER ON PLATTERS – 1,5 PORTION PER PERSON)**

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / PIKLOWANA DYNIA I KURKI / ŻÓŁTKO / 49,-  
MAJONEZ GRZYBOWY / SZALOTKA / GORCZYCA / CHIPS Z ZIEMNIAKA  
BEEF TENDERLOIN TARTARE / PICKLED PUMPKIN AND CHANTERELLES / EGG YOLK /  
MUSHROOM MAYONNAISE / SHALLOT / MUSTARD SEED / POTATO CHIPS

ŚLEDŹ MATJAS / KONFITURA Z CEBULI Z RODZYNKAMI / POMIDORY / CREME FRAICHE 39,-  
MATJAS HERRING / ONION PRESERVES WITH RAISINS / TOMATOES / CRÈME FRAICHE

PIECZONA DYNIA / GORGONZOLA / ŚLIWA W OCCIE / ORZECHY WŁOSKIE / 35,-  
POMARAŃCZE (VEGE)  
ROASTED PUMPKIN / GORGONZOLA / PLUM IN VINEGAR / WALNUTS / ORANGES (VEGE)

**ZUPY / SOUPS**

ŻUREK STAROPOLSKI NA DOMOWYM ZAKWASIE / BIAŁA KIEŁBASA / 26,-  
WĘDZONY BOCZEK / BOROWIKI  
POLISH SOUR RYE SOUP / WHITE SAUSAGE / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS

KREM Z BOROWIKÓW / KWAŚNA ŚMIETANA / EMULSJA Z PIETRUSZKI (VEGE) 33,-  
BOLETUS MUSHROOM CREAM SOUP / SOUR CREAM / PARSLEY EMULSION (VEGE)

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES**

POŁÓWKA KACZKI PIECZONA Z JABŁEKAMI / PYZY DROŻDŻOWE / KAPUSTA MODRA / 89,-  
MACEROWANA ŻURAWINA / SOS WŁASNY Z MAJERANKIEM  
HALF OF ROASTED DUCK WITH APPLES / STEAMED YEAST BUNS / RED CABBAGE /  
MACERATED CRANBERRIES / DUCK SAUCE WITH MARJORAM

KRÓLIK / KROKIET ZIEMNIACZANY Z BOCZKIEM I PARMEZANEM / 79,-  
KAPUSTA DUSZONA W ŚMIETANIE Z KOPERKIEM / PUREE Z MARCHWI Z MISO  
RABBIT / POTATO CROQUET WITH BACON AND PARMESAN / CABBAGE IN CREAM AND DILL /  
CARROT PUREE WITH MISO

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ SOUS VIDE / ZIEMNIAKI GOTOWANE W MAŚLE / 119,-  
DYNIA / PIECZONY SELER Z TRUFLAMI / JARMUŻ / DEMI – GLACE (+ 50G. FOIE GRAS 30ZŁ)  
SOUS VIDE SIRLOIN BEEF STEAK / POTATOES BOILED IN BUTTER / PUMPKIN /  
ROASTED CELERY WITH TRUFFLES / CURLY KALE / DEMI – GLACE (+ 50G. FOIE GRAS 30PLN)

DORSZ / BATATY / FENKUŁ / PIECZONE POMIDORY / KAWIOR Z PSTRĄGA 79,-  
COD / SWEET POTATOES / FENNEL / ROASTED TOMATOES / TROUT CAVIAR

**DESERY / DESSERTS**

PTYŚ / MASCARPONE / MALINA & YUZU / KARMELIZOWANA BIAŁA CZEKOLADA 39,-  
PUFF / MASCARPONE / RASPBERRY & YUZU / CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE

MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY / KARMELOWA KAWA / CZERWONA PORZECZKA / 39,-  
LODY Z PALONEGO MASŁA  
MILK CHOCOLATE MOUSSE / CARAMEL COFFEE / REDCURRANT / BURN BUTTER ICE-CREAM

\*DO CENY ZOSTANIE DOLICZONY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%  
10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED