



PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / PIKLOWANA RZODKIEWKA / MAJONEZ LUBCZYKOWY /
ŻÓŁTKO SOUS VIDE / MUSZTARDA Z CZARNEJ GORCZYCY / CHLEB ŻYTNI Z CZARNUSZKĄ
BEEF TENDERLOIN TARTARE / PICKLED RADISH / LOVAGE MAYONNAISE / SOUS VIDE EGG YOLK /
BLACK MUSTARD / RYE BREAD WITH BLACK SEEDS 39,-

KREWETKI (7SZT.) / POMIDORY / PIETRUSZKA / CZOSNEK 55,-
PRAWNS (7 PCS.) / TOMATOES / PARSLEY / GARLIC

MOZZARELLA BURRATA / ŻEL Z RABARBARU / SAŁATKA Z POMIDORÓW /
BAZYLIA (VEGE) 39,-
BURRATA / RHUBARB JELLY / TOMATO SALAD / BASIL (VEGE)

ZUPY / SOUPS

ŻUREK STAROPOLSKI NA DOMOWYM ZAKWASIE / BIAŁA KIEŁBASA /
WĘDZONY BOCZEK / BOROWIKI 23,-
POLISH SOUR RYE SOUP / WHITE SAUSAGE / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS

KREM Z POMIDORÓW / SELER NACIOWY (VEGE) 20,-
TOMATO CREAM SOUP / CELERY (VEGE)

CHŁODNIK Z POMIDORÓW I MELONA / SOLONA RICOTTA / OLIWA Z OLIVEK (VEGE) 20,-
TOMATO & MELON COLD SOUP / SALTED RICOTTA / OLIVE OIL (VEGE)

SAŁATY / SALADS

KRUCHE SAŁATY / KOZI SER PLEŚNIOWY / ŻURAWINA / POMIDORKI /
PRAŻONE PESTKI DYNI / VINAIGRETTE ZIOŁOWY Z ROKITNIKIEM (VEGE) 37,-
CRISPY LETTUCE / GOAT CHEESE / CRANBERRIES / CHERRY TOMATOES / ROASTED PUMPKIN SEEDS /
HERB VINAIGRETTE DRESSING WITH SEA BUCKTHORN (VEGE)

KRUCHE SAŁATY / KURCZAK / ANCHOIS / EMILGRANA / BEKON / GRZANKI 37,-
CRISPY LETTUCE / CHICKEN / ANCHOIS / EMILGRANA / BACON / CROUTONS

KRUCHE SAŁATY / KREWETKI (5SZT.) / ANCHOIS / EMILGRANA / BEKON / GRZANKI 45,-
CRISPY LETTUCE / PRAWNS (5 PCS.) / ANCHOIS / EMILGRANA / BACON /
CROUTONS

SERWIS NIEWLICZONY / SERVICE NOT INCLUDED



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

POŁÓWKA KACZKI PIECZONA Z JABŁKAMI / PYZY DROŻDZOWE / KAPUSTA MODRA /
MACEROWANA ŻURAWINA / SOS WŁASNY Z MAJERANKIEM 85,-
HALF OF ROASTED DUCK WITH APPLES / STEAMED YEAST BUNS / RED CABBAGE /
MACERATED CRANBERRIES / DUCK SAUCE WITH MARJORAM

GRILLOWANY STEK JAGNIĘCY / PUREE Z MARCHWI Z KUMINEM / 85,-
GOŁĄBEK Z KASZĄ BULGUR / SZALOTKA CONFIT / SOS MORELOWY Z GORCZYCĄ
GRILLED LAMB STEAK / CARROT PURÉE WITH CUMIN / CABBAGE ROLLS WITH BULGUR
FILLING / CONFIT SHALLOTS / APRICOT AND MUSTARD CHUTNEY

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / SZPINAK Z MŁODYM CZOSNKIEM / GRILLOWANY 89,-
ZIEMNIAK Z MASŁEM GRZYBOWO – SEROWYM / SEZONOWE WARZYWA / DEMI-GLACE
LUBCZYKOWY
SIRLOIN STEAK/BABY SPINACH WITH GARLIC / GRILLED POTATO WITH CELERY
AND MUSHROOM BUTTER / VEGETABLES / DEMI-GLACE

PIEROGI Z DZICZYZNĄ / GRUSZKA / SOS Z KURKAMI / OLEJ JAŁOWCOWY 39,-
DUMPLINGS STUFFED WITH VENISON / PEAR / CHANTERELLE SAUCE / JUNIPER BERRY OIL

POLĘDWICA Z DORSZA / ZIEMNIAKI GRATIN Z ANCHOIS / ZIELONE WARZYWA / 69,-
TAPENADA /SOS Z PIECZONEJ PAPRYKI
COD LOIN / POTATOES AU GRATIN WITH ANCHOIS / GREEN VEGETABLES / TAPENADE /
ROASTED PAPRIKA SAUCE

FILET Z KURCZAKA ZE SKÓRĄ / PIECZONA MŁODA KAPUSTA / MŁODE ZIEMNIAKI 43,-
W MUNDURKACH / MIZERIA
CHICKEN BREAST FILLET WITH SKIN / BAKED SPRING CABBAGE / YOUNG POTATOES /
CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM

GRILLOWANY BROKUŁ W SŁODKO PIKANTNEJ GLAZURZE / SALSA POMIDOROWA 39,-
Z CYTRYNĄ / KISZONY CZOSNEK / PIECZONE ZIEMNIAKI (VEGE)
SPICY-SWEET GRILLED BROCCOLI / TOMATO SALSA WITH LEMON / PICKLED GARLIC /
BAKED POTATO (VEGE)

DESERY / DESSERTS

MUS Z TWAROGU Z SOLONYM KARMELEM / KONFITURA Z JEŻYN / CIASTO MIGDAŁOWE / 35,-
CHIPS Z SIEMIENIA LNIANEGO
SALTED CARAMEL CHEESECAKE MOUSSE / BLACKBERRY CONFITURE / ALMOND CAKE / LINSEED CRISP

BIAŁA CZEKOLADA NA CIEPŁO / FINANSJERKA Z PALONYM MASŁEM / TRUSKAWKI 32,-
WARM WHITE CHOCOLATE / FINANCIER WITH BROWN BUTTER / STRAWBERRIES

SELEKCJA LODÓW 19,-
ICE – CREAM SELECTION

SERWIS NIEWLICZONY / SERVICE NOT INCLUDED