

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / PIKLOWANA DYNIA I KURKI / ŻÓŁTKO / MAJONEZ GRZYBOWY / SZALOTKA / GORCZYCA / CHIPS Z ZIEMNIAKA BEEF TENDERLOIN TARTARE / PICKLED PUMPKIN AND CHANTERELLES / EGG YOLK / MUSHROOM MAYONNAISE / SHALLOT / MUSTARD SEED / POTATO CHIPS	49,-
KREWETKI (7SZT.) / POMIDORY / PIETRUSZKA / CZOSNEK / BAGIETKA PRAWNS (7 PCS.) / TOMATOES / PARSLEY / GARLIC / BAGUETTE	59,-
ŚLEDŹ MATJAS / KONFITURA Z CEBULI Z RODZYNKAMI / POMIDORY / CREME FRAICHE MATJAS HERRING / ONION PRESERVES WITH RAISINS / TOMATOES / CRÈME FRAICHE	39,-
PIECZONA DYNIA / GORGONZOLA / ŚLIWA W OCCIE / ORZECHY WŁOSKIE / POMARAŃCZE (VEGE) ROASTED PUMPKIN / GORGONZOLA / PLUM IN VINEGAR / WALNUTS / ORANGES (VEGE)	35,-
PASZTET Z GĘSINY / KARMELIZOWANE JABŁKA / SUSZONA ŚLIWA / MIGDAŁY / CYDR GOOSE PATE / CARAMELIZED APPLE / DRY PLUM / ALMONDS / CIDER	42,-

ZUPY / SOUPS

ŻUREK STAROPOLSKI NA DOMOWYM ZAKWASIE/ BIAŁA KIELBASA / WĘDZONY BOCZEK / BOROWIKI POLISH SOUR RYE SOUP / WHITE SAUSAGE / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS	26,-
KREM Z POMIDORÓW / BURRATA / BAZYLIA (VEGE) TOMATO CREAM SOUP / BURRATA / BASIL (VEGE)	24,-
KREM Z BOROWIKÓW / KWAŚNA ŚMIETANA / EMULSJA Z PIETRUSZKI (VEGE) BOLETUS MUSHROOM CREAM SOUP / SOUR CREAM / PARSLEY EMULSION (VEGE)	33,-

SALAITY / SALADS

PIECZONE BURAKI / CYKORIA / WIŚNIE / WĘDZONY TWARÓG / VINAIGRETTE MIODOWY Z MUSZTARDĄ DIJON ROASTED BEETROOTS / CHICORY / CHERRIES / SMOKED COTTAGE CHEESE / HONEY & MUSTARD DIJON VINAIGRETTE (VEGE)	39,-
KRUCHE SALAITY / KURCZAK / ANCHOIS / EMILGRANA / BEKON / GRZANKI CRISPY LETTUCE / CHICKEN / ANCHOIS / EMILGRANA / BACON / CROUTONS	42,-
KRUCHE SALAITY / KREWETKI (5SZT.) / ANCHOIS / EMILGRANA / BEKON / GRZANKI CRISPY LETTUCE / PRAWNS (5 PCS.) / ANCHOIS / EMILGRANA / BACON / CROUTONS	55,-

SERWIS NIEWLICZONY / SERVICE NOT INCLUDED

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIEROGI Z DZICZYZNĄ / ŻURAWINA / RYDZE / KASZA GRYCZANA DUMPLINGS STUFFED WITH VENISON / CRANBERRY / SAFFRON MILK CUP / BUCKWHEAT	39,-
FILET Z KURCZAKA / GRATIN ZIEMNIAK & SELER / POR / PUREE Z DYNIA CHICKEN BREAST FILLET / POTATO & CELERY GRATIN / LEEK / PUMPKIN PUREE	42,-
GOŁĄBEK Z KASZĄ GRYCZANĄ I GRZYBAMI / GULASZ WARZYWNY / SUSZONA MORELA SOS Z SERA EMILGRANA (VEGE) CABBAGE LEAF STUFFED WITH BUCKWHEAT AND MUSHROOMS / VEGETABLES GOULASH / DRIED APRICOT / EMILGRANA CHEESE SAUCE (VEGE)	39,-
POLIK WOŁOWY DUSZONY W CZERWONYM WINIE / KLUSKI ŚLĄSKIE / BRUKSELKA / GRZYBY / DEMI – GLACE Z CHRZANEM BEEF CHEEK IN RED WINE / SILESIAN DUMPLINGS / BRUSSELS SPROUTS / MUSHROOMS / DEMI – GLACE WITH HORSERADISH	79,-
DORSZ / BATATY / FENKUŁ / PIECZONE POMIDORY / KAWIOR COD / SWEET POTATOES / FENNEL / ROASTED TOMATOES / CAVIAR	79,-
POŁÓWKA KACZKI PIECZONA Z JABŁKAMI / PYZY DROŻDŻOWE / KAPUSTA MODRA / MACEROWANA ŻURAWINA / SOS WŁASNY Z MAJERANKIEM HALF OF ROASTED DUCK WITH APPLES / STEAMED YEAST BUNS / RED CABBAGE / MACERATED CRANBERRIES / DUCK SAUCE WITH MARJORAM	89,-
KRÓLIK / KROKIET ZIEMNIACZANY Z BOCZKIEM I PARMEZANEM / 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	79,-
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ SOUS VIDE / ZIEMNIAKI GOTOWANE W MAŚLE / 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)	119,-

DESERY / DESSERTS

PTYŚ / MASCARPONE / MALINA & YUZU / KARMElizowana BIAŁA CZEKOŁADA PUFF / MASCARPONE / RASPBERRY & YUZU / CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE	39,-
MUS Z MLECZNEJ CZEKOŁADY / KARMELOWA KAWA / CZERWONA PORZECZKA / LODY Z PALONEGO MASŁA MILK CHOCOLATE MOUSSE / CARAMEL COFFEE / REDCURRANT / BURN BUTTER ICE-CREAM	39,-
SELEKCJA LODÓW / BEZA ICE – CREAM SELECTION / MERINGUE	29,-

SERWIS NIEWLICZONY / SERVICE NOT INCLUDED