



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

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,-
ŚLEDŹ MATJAS / KONFITURA Z CEBULI Z RODZYNKAMI / POMIDORY / CREME FRAICHE MATJAS HERRING / ONION PRESERVES WITH RAISINS / TOMATOES / CRÈME FRAICHE	35,-
PIECZONA DYNIA / GORGONZOLA / ŚLIWA W OCCIE / ORZECHY WŁOSKIE / POMARAŃCZE (VEGE) ROASTED PUMPKIN / GORGONZOLA / PLUM IN VINEGAR / WALNUTS / ORANGES (VEGE)	29,-

ZUPY / SOUPS

ŻUREK STAROPOLSKI NA DOMOWYM ZAKWASIE / BIAŁA KIEŁBASA / WĘDZONY BOCZEK / BOROWIKI POLISH SOUR RYE SOUP / WHITE SAUSAGE / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS	25,-
KREM Z BOROWIKÓW / KWAŚNA ŚMIETANA / EMULSJA Z PIETRUSZKI (VEGE) BOLETUS MUSHROOM CREAM SOUP / SOUR CREAM / PARSLEY EMULSION (VEGE)	29,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

POŁÓWKA KACZKI PIECZONA Z JABŁEKAMI / 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 / FOIE GRAS / ZIEMNIAKI GOTOWANE W MAŚLE / DYNIA / PIECZONY SELER Z TRUFLAMI / JARMUŻ / DEMI – GLACE SOUS VIDE SIRLOIN BEEF STEAK / FOIE GRAS / POTATOES BOILED IN BUTTER / PUMPKIN / ROASTED CELERY WITH TRUFFLES / CURLY KALE / DEMI – GLACE	129,-
DORSZ / BATATY / FENKUŁ / PIECZONE POMIDORY / KAWIOR Z PSTRĄGA COD / SWEET POTATOES / FENNEL / ROASTED TOMATOES / TROUT CAVIAR	69,-

DESERY / DESSERTS

PTYŚ / MASCARPONE / MALINA & YUZU / KARMELIZOWANA BIAŁA CZEKOLADA PUFF / MASCARPONE / RASPBERRY & YUZU / CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE	39,-
MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY / KARMELOWA KAWA / CZERWONA PORZECZKA / LODY Z PALONEGO MAŚLA MILK CHOCOLATE MOUSSE / CARAMEL COFFEE / REDCURRANT / BURN BUTTER ICE-CREAM	39,-

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