

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / KURKI W OCCIE JABŁKOWYM / ŻÓŁTKO / GORCZYCA / SZCZYPIOREK / CEBULA / PIECZYWO ŻYTNIE / MASŁO ŻUBROWE BEEF TENDERLOIN TARTARE / CHANTERELLES IN APPLE VINEGAR / EGG YOLK / MUSTARD SEEDS / CHIVE / ONION / BREAD / BUTTER	49,-
KREWETKI (7SZT.) / POMIDORY Z CHORIZO / KUKURYDZA / PIETRUSZKA / PIECZYWO PRAWNS (7 PCS.) / TOMATOES WITH CHORIZO / CORN / PARSLEY / BREAD	59,-
ŚLEDŹ MATJAS / MŁODE ZIEMNIAKI / SZALOTKA / KWAŚNA ŚMIETANA Z JABŁKAMI I CHRZANEM / SOLONA IKRA ŚLEDZIOWA MATJAS HERRING / YOUNG POTATOES / SHALLOT / SOUR CREAM WITH APPLE AND HORSERADISH / SALTED HERRING SPAWN	39,-
PIECZONA DYNIA / GORGONZOLA / ŚLIWA W OCCIE / ORZECHY WŁOSKIE / POMARAŃCZE (VEGE) ROASTED PUMPKIN / GORGONZOLA / PLUM IN VINEGAR / WALNUTS / ORANGES (VEGE)	37,-

ZUPY / SOUPS

ŻUREK STAROPOLSKI NA DOMOWYM ZAKWASIE/ BIAŁA KIEŁBASA / WĘDZONY BOCZEK / BOROWIKI POLISH SOUR RYE SOUP / WHITE SAUSAGE / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS	27,-
KREM Z POMIDORÓW / BURRATA / GRUSZKA Z BAZYLIĄ (VEGE) TOMATO CREAM SOUP / BURRATA / PEAR WITH BASIL (VEGE)	25,-
KREM Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA / CZOSNEK CONFIT / WĘDZONE ŻEBRO / GRZANKI RAZOWE Z CZARNUSZKĄ BACKED POTATO CREAM SOUP / GARLIC CONFIT / SMOKED RIB / WHOLE MEAL CROUTONS WITH FENNEL FLOWER	26,-

SALAТЫ / 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 SALAТЫ / KURCZAK / ANCHOIS / EMILGRANA / BEKON / GRZANKI CRISPY LETTUCE / CHICKEN / ANCHOIS / EMILGRANA / BACON / CROUTONS	42,-
KRUCHE SALAТЫ / 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 / MAC & CHEESE Z ZIOŁAMI / KAPARY / BOCZNIAKI / BROKUŁ CHICKEN BREAST FILLET / MAC & CHEESE WITH HERBS / CAPERS / OYSTER MUSHROOMS / BROCCOLI	45,-
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,-
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 / FASOLA DUSZONA W POMIDORACH Z KORZENNĄ NUTĄ / SZPARAGI FENKUŁ / CYTRUSY RABBIT / BEAN WITH TOMATOES AND SPICED FLAVOR / ASPARAGUS / FENNEL / CITRUS	79,-
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ SOUS VIDE / MŁODE WARZYWA W EMULSJI MAŚLANEJ / PIECZONY CZOSNEK / ZIEMNIAKI PUREE Z DEMI GLACE I OLEJEM POROWYM / SOS BEARNAISE SOUS VIDE SIRLOIN BEEF STEAK / YOUNG VEGETABLES IN BUTTER EMULSION / BACKED GARLIC / PUREE POTATOES WITH DEMI GLACE AND LEEK OIL / BÉARNAISE SAUCE	119,-

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 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