



„Gotuję z pasją, gotuję z ciekawością, gotuję dla Was” – Zachariasz Bartnicki, Szef Kuchni.
Praca Zachariasza to kilka fundamentalnych filarów: szacunek do tradycji / nowoczesna interpretacja / regionalne i sezonowe produkty / doświadczenie kulinarne i nieustanna chęć rozwoju / gościnność.

"I cook with passion, I cook with curiosity, I cook for You" - Zachariasz Bartnicki, Chef.
Zachariasz's work is based on several fundamental pillars: respect for tradition / modern interpretation / regional and seasonal products / culinary experience and unceasingly desire to development / hospitality.


PRZYSTAWKI / STARTERS

-  SERY Z GOLĘCZEWA / MUS Z CEBULI / ESPUMA Z OGÓRKA, KIWI I ESTRAGONU / ORZECHY REGIONAL "GOLĘCZEWO" CHEESE / ONION MOUSSE / CUCUMBER, KIWI & TARRAGON / NUTS / BREAD 69,-
- KREWETKI / SOS BEURRE-BLANC Z CHILLI / BRZOSKWINIA / PIETRUSZKA / CHAŁKA Z MAKIEM PRAWNS / BEURRE-BLANC WITH CHILLI / PEACH / PARSLEY / BREAD WITH POPPY 69,-
- TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / OGÓREK GRUNTOWY / GRZYBY / CHIPS Z PORA / ŻÓŁTKO SV Z ZIEŁONYM PIEPRZEM / OLEJ POMIDOROWY / PIECZYWO ŻYTNIE NASZEGO WYROBU / MASŁO BEEF TENDERLOIN TARTARE / CUCUMBER / MUSHROOMS / LEEK CHIPS / SV EGG YOLK WITH GREEN PEPPER / TOMATO OIL / HOMEMADE RYE BREAD / BUTTER 69,-
-  REGIONALNA POZNAŃSKA „PYRA Z GZIKIEM” W NASZEJ ODSŁONIE / WĘDZONY TWARÓG Z GOLĘCZEWA / KWAŚNA ŚMIETANA / SZCZYPIOREK OUR VERSION OF REGIONAL POZNAŃ STYLE POTATOES WITH SMOKED CHEESE FROM GOLĘCZEWO / SOUR CREAM / CHIVE 49,-

ZUPY / SOUPS

- TRADYCYJNY ŻUREK NA DOMOWYM ZAKWASIE / BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO / BOCZEK WĘDZONY / BOROWIKI / ŚWIEŻO TARTY CHRZAN TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP MADE ON HOMEMADE SOURDOUGH / WHITE SAUSAGE / EGG / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS / FRESH GRATED HORSERADISH 39,-
-  ZUPA POMIDOROWA / KOLOROWE POMIDORKI / SŁODKIE GRZANKI / LUBCZYK TOMATO SOUP / TOMATOES / SWEET CROUTONS / LOVAGE 29,-
- KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU / PIECZONY BOCZEK / KREMOWY SER Z GOLĘCZEWA / CZARNUSZKA / GROSZEK GREEN PEAS CREAM SOUP / BACKED BACON / CREAMY CHEESE FROM GOLĘCZEWO / BLACK SEED / PEAS 36,-

SALATY / SALADS

-  TWARÓG KOZI Z SEZAMEM / CHRUPIĄCE SAŁATY / POMIDORKI / OGÓREK / MARCHEWKA / NERKOWCE / DRESSING MORELOWY GOAT CHEESE & SESAME / CRISPY LETTUCE / TOMATOES / CUCUMBER / CARROT / CASHEW NUTS / APRICOT DRESSING 49,-
- KURCZAK / SAŁATA RZYMSKA / POMIDORKI / SER DŁUGODOJRZEWAJĄCY / GRZANKI CZOSNKOWE / BEKON / SOS CEZAR LUB DRESSING CURRY Z ANANASEM CHICKEN / ROMAINE LETTUCE / TOMATOES / LONG RIPPED CHEESE / GARLIC CROUTONS / BACON / CAESAR SAUCE OR CURRY & PINEAPPLE DRESSING 59,-
- KREWETKI / SAŁATA RZYMSKA / POMIDORKI / SER DŁUGODOJRZEWAJĄCY / GRZANKI CZOSNKOWE / BEKON / SOS CEZAR LUB DRESSING CURRY Z ANANASEM PRAWNS / ROMAINE LETTUCE / TOMATOES / LONG RIPPED CHEESE / GARLIC CROUTONS / BACON / CAESAR SAUCE OR CURRY & PINEAPPLE DRESSING 69,-


DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PÓŁ PIECZONEJ KACZKI / KAPUSTA MODRA Z CZERWONYM WINEM / AGREST / PYZY / 109,-
SOS WŁASNY Z DODATKIEM REGIONALNYCH JABŁEK
REGIONAL POZNAŃ STYLE HALF OF ROASTED DUCK / RED CABBAGE WITH RED WINE / GOOSEBERRY / YEAST BUNS /
SAUCE WITH REGIONAL APPLES

FILET Z KURCZAKA / ZIOŁA / MŁODE ZIEMNIAKI / CEBULKA / SAŁATKA Z POMIDORÓW 69,-
I OGÓRKA GRUNTOWEGO Z ORZECHAMI WŁOSKIMI I KOLENDRA
CHICKEN FILLET / HERBS / YOUNG POTATOES / ONION / SALAD WITH TOMATOES, CUCUMBER,
WALNUTS AND CORIANDER

SCHAB Z KOŚCIĄ PANIEROWANY / MŁODE ZIEMNIAKI / JAJKO SADZONE / 79,-
FASOLKA SZPARAGOWA / SOS Tatarski z ogórka małosolnego
TRADITIONAL POLISH BREADED PORK CHOP WITH BONE / FRIED EGG / GREEN BEANS /
TARTAR SAUCE WITH PICKLED CUCUMBER

PIEROGI Z DZICZYZNĄ / KASZA GRYCZANA / DEMI-GLACE BORÓWKOWY / 69,-
CREME FRAICHE Z CHRZANEM / BORÓWKI
TRADITIONAL POLISH WILD BOAR DUMPLINGS / GROATS / DEMI-GLACE WITH BLUEBERRY / CRÈME
FRAICHE WITH HORSERADISH / BLUEBERRY

 BAKŁAŻAN W PANKO / PUREE Z PAPRYKI / SER SWOJSKI Z GOLĘCZEWA / 69,-
POMIDORY / SELER NACIOWY Z ZIELONYM JABŁKIEM
EGGPLANT IN PANKO / PAPRIKA PUREE / REGIONAL CHEESE FROM GOLĘCZEWO / TOMATOES /
CELERY WITH GREEN APPLE

OKOŃ MORSKI / CZARNA SOCZEWICA / BROKUŁY / MULE / RYBNY VELOUTE / ESTRAGON 109,-
SEA BASS / BLACK LENTILS / BROCCOLI / MUSSELS / FISH VELOUTE / TARRAGON

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ SV / ZIEMNIAKI HASSLEBACK Z DYMKĄ / 169,-
MŁODE WARZYWA / PIETRUSZKA / DEMI-GLACE ZE SZPIKIEM WOŁOWYM
SV SIRLOIN STEAK / HASSELBACK POTATOES WITH SPRING ONION / YOUNG VEGETABLES / PARSLEY /
DEMI-GLACE WITH BEEF BONE MARROW

GRILLOWANA JAGNIĘCINA / PUREE Z ZIEMNIAKÓW TRUFLOWYCH / PIECZONY POR / 169,-
WĘDZONA SŁONINA / PISTACJE Z SOLĄ MALDON
GRILLED LAMB / TRUFFLE POTATO PUREE / ROASTED LEEK / SMOKED LARD / PISTACHIOS WITH MALDON SALT

DESERY / DESSERTS

MUS Z PIECZONEGO SERNIKA / PORZECZKA / CHIPSY Z JOGURTU I CZARNEJ PORZECZKI / 49,-
CIASTKO Z PRECELKÓW / LODY PORZECZKOWE
BACKED CHEESECAKE MOUSSE / CURRANT / YOGURT / PRETZEL COOKIE / CURRANT ICE-CRAM

REGIONALNE POZNAŃSKIE GNIAZDKO / BUDYŃ MALINOWY / MALINY / 49,-
SORBET MALINOWY / LAWENDA
REGIONAL POZNAŃ STYLE COOKIE / RASPBERRY PUDDING / RASPBERRIES / SORBET / LAVENDER

SELEKCJA LODÓW Z WŁASNEJ PRACOWNI / OWOCE / PIANA Z BIAŁEJ CZEKOLADY 39,-
HOMEMADE ICE – CREAM SELECTION / FRUITS / WHITE CHOCOLATE FOAM

OD 6 GOŚCI DOLICZAMY SERWIS 10%
SERVICE INCLUDED – FROM 6 GUESTS