



„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. Pieczywo wypiekamy na miejscu, sery oraz mięsa i warzywa są dostarczane przez lokalnych producentów, lody są z naszej pracowni.

"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. We bake our bread on-site, cheeses as well as meats and vegetables are supplied by local producers, and the ice cream is made in our workshop.

## PRZYSTAWKI / STARTERS

-  SELEKCJA SERÓW Z GOŁĘCZEWA / CHUTNEY Z PIGWY I KARMELIZOWANEJ CEBULI / OWOCE / 69,-  
PRAŻONE ORZECHY / CHAŁKA Z MAKIEM  
REGIONAL CHEESE SELECTION FROM GOŁĘCZEWO / QUINCE AND CARAMELISED ONION CHUTNEY /  
SEASONAL FRUITS / ROASTED NUTS / CHALLAH WITH POPPY SEEDS
- KREWETKI / BISQUE KREWETKOWY Z NUTĄ KOKOSA / CHRUPIĄCE CHORIZO / 69,-  
DOMOWE PIECZYWO  
PRAWNS / PRAWN BISQUE WITH A HINT OF COCONUT / CRISPY CHORIZO / HOMEMADE BREAD
- RĘCZNIE SIEKANY TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / DYNIA / KURKI / CEBULKA PERŁOWA / 79,-  
MAJONEZ TRUFLOWY / ŻÓŁTKO SOUS VIDE / PIECZYWO ŻYTNIEM Z CEBULKĄ NASZEGO WYPIEKU /  
PALONE MASŁO – **SZEF KUCHNI POLECA**  
HAND-CHOPPED BEEF TENDERLOIN TARTARE / PUMPKIN / CHANTERELLES / PEARL ONION / TRUFFLE  
MAYO / SV EGG YOLK / RYE BREAD BACKED IN-HOUSE WITH ONION / BURN BUTTER – **CHEF'S CHOICE**
- WĘDZONY PSTRĄG Z ZIELENICY / KAWIOR / MARYNOWANA MARCHEW / BLIN ZIEMNIACZANY / 69,-  
POZNAŃSKI GZIK / ŚWIEŻO TARTY CHRZAN  
SMOKED TROUT FROM ZIELENICA / CAVIAR / MARINATED CARROT / BLINI POTATO / TRADITIONAL  
POZNAN COTTAGE CHEESE / FRESHLY GRATED HORSERADISH

## ZUPY / SOUPS

- TRADYCYJNY ŻUREK NA DOMOWYM ZAKWASIE / BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO / 45,-  
BOCZEK WĘDZONY / BOROWIKI / ŚWIEŻO TARTY CHRZAN – **SZEF KUCHNI POLECA**  
TRADITIONAL POLISH SOUR RYE SOUP MADE WITH HOMEMADE SOURDOUGH STARTER / WHITE SAUSAGE/  
EGG / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS / FRESHLY GRATED HORSERADISH - **CHEF'S CHOICE**
-  KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW / WĘDZONY TWARÓG Z GOŁĘCZEWA Z ZIOŁAMI / CHILLI 39,-  
ROASTED TOMATO CREAM SOUP / SMOKED COTTAGE CHEESE FROM GOŁĘCZEWO WITH HERBS / CHILLI
- ZUPA CEBULOWA GOTOWANA NA ROSOLE Z PIECZONEJ KURY / CZARNY CZOSNEK / 39,-  
DŁUGO DOJRZEWAJĄCY SER „STARE ZŁOTO” Z GOŁĘCZEWA  
ONION SOUP PREPARED WITH ROASTED HEN BROTH / BLACK GARLIC / LONG-RIPENED CHEESE  
“OLD GOLD” FROM GOŁĘCZEWO

## SALATY / SALADS

-  PIECZONE BURAKI / KRUCHE SAŁATY / FETA Z KOZIEGO SERA OD RUDNICKIEGO / 69,-  
PIKLLOWANY BURAK / DRESSING Z ORZECHÓW ZIEMNYCH / GRUSZKA  
ROASTED BEETROOTS / CRISPY LETTUCE / REGIONAL GOAT'S MILK FETA FROM RUDNICKI /  
PICKLED BEETROOT / PEANUT DRESSING / PEAR
- SAŁATA RZYMSKA / KURCZAK KUKURYDZIANY / POMIDORKI / DŁUGO DOJRZEWAJĄCY SER / 69,-  
GRZANKI CZOSNKOWE / CHRUPIĄCY BEKON / SOS CEZAR LUB DRESSING CYTRUSOWY  
ROMAINE LETTUCE / CORN-FED CHICKEN / TOMATOES / LONG-RIPENED CHEESE / GARLIC CROUTONS /  
CRISPY BACON / CAESAR SAUCE OR CITRON DRESSING
- SAŁATA RZYMSKA / KREWETKI / POMIDORY / DŁUGO DOJRZEWAJĄCY SER / 75,-  
GRZANKI CZOSNKOWE / CHRUPIĄCY BEKON / SOS CEZAR LUB DRESSING CYTRUSOWY  
ROMAINE LETTUCE / PRAWNS / TOMATOES / LONG-RIPENED CHEESE / GARLIC CROUTONS /  
CRISPY BACON / CAESAR SAUCE OR CITRON DRESSING

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PÓŁ PIECZONEJ KACZKI / KAPUSTA MODRA ZE ŚLIWKĄ / KOMPRESOWANE ZIELONE JABŁKO / 119,-  
PYZY DROŻDŻOWE / SOS WŁASNY Z MAJERANKIEM – SZEŃ KUCHNI POLECA  
REGIONAL POZNAŃ-STYLE HALF ROASTED DUCK / RED CABBAGE WITH PLUM / COMPRESSED GREEN APPLE /  
TRADITIONAL POLISH YEAST DUMPLINGS / DUCK JUS WITH MARJORAM - CHEF'S CHOICE

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / FONDANT ZIEMNIACZANY / GRZYBOWY CRUMBLE / 69,-  
SMAŻONE BOCZNIKI / MAJONEZ PIECZARKOWY / PUREE Z DYNIA  
CORN-FED CHICKEN FILLET / POTATO FONDANT / CRISPY MUSHROOMS CRUMBLE / SAUTEED OYSTER  
MUSHROOMS / CHAMPIGNON MUSHROOM MAYO/ PUMPKIN PUREE

SEZONOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ / KLUSKI ŚLĄSKIE / DYNIA / KONFITOWANA SZALOTKA / 79,-  
SOS Z SZAŁWIA / PIKLOWANA GORCZYCA  
AGED BONE-IN PORK CHOP WITH / TRADITIONAL SILESIA DUMPLINGS / PUMP KIN / CONFIT SHALLOT /  
SAGE SAUCE / PICKLED MUSTARD SEEDS

RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI Z DZICZYZNĄ I KASZĄ GRYCZANĄ / SOS Z RYDZÓW / 69,-  
ŻURAWINA / AMARANTUS  
HAND-MADE WILD BOAR DUMPLINGS WITH BUCKWHEAT GROATS / RED PINE MUSHROOMS SAUCE /  
CRANBERRY / AMARANTH

 PIECZONE MARCHEWKI / REGIONALNA STRACCIATELLA OD RUDNICKIEGO / 69,-  
SOS POMIDOROWY / ORZECHY NERKOWCA / CZEKOLADA / CHILLI / PRZYPRAWY KORZENNE  
ROASTED CARROTS / REGIONAL STRACCIATELLA FROM RUDNICKI / TOMATO SAUCE /  
CASHEW NUTS / CHOCOLATE / CHILLI / SPICES

GRILLOWANY FILET Z DORADY / KUSKUS PERŁOWY / KALAFIOR / POMIDORY / SOLIRÓD / 109,-  
SOS Z MORSKICH RYB / BAZYLIA  
SEA BREAM FILLET / PEARLY COUSCOUS / CAULIFLOWER / TOMATOES / SAMPHIRE /  
SEA FISH VELOUTÉ / BASIL

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ SOUS VIDE / FOIE GRAS / PUREE ZIEMNIACZANE / 189,-  
BRUKSELKA Z ZIELONYM PIEPRZEM / DEMI-GLACE Z GRUSZKĄ – SZEŃ KUCHNI POLECA  
SOUS VIDE TENDERLOIN STEAK / FOIES GRAS / POTATO PUREE / BRUSSELS SPROUT WITH GREEN PEPPER /  
DEMI-GLACE WITH PEAR - CHEF'S CHOICE

GICZ JAGNIĘCA / KASZA PĘCZAK / SKORZONERA / CZOSNEK KISZONY PRZEZ NAS / 149,-  
JAGNIĘCY SOS DEMI-GLACE /  
TRADITIONAL POLISH LAMB SHANK / PEARL BARLEY / SALSIFY / HOUSE-PICKLED GARLIC /  
LAMB DEMI-GLACE

## DESERY / DESSERTS

PTYŚ / BANAN / BITA ŚMIETANA / DULCE DE LECHE / SZAFRAN / LODY Z PALONEGO MASŁA 59,-  
CHOUX PASTRY / BANANA / WHIPPED CREAM / DULCE DE LECHE / SAFFRON / BURNT BUTTER ICE CREAM

KREM CZEKOLADOWY / JABŁKO / KRUSZONKA JOGURTOWA / BEZA KAWOWA / AMARETTO 55,-  
CHOCOLATE CREAM / APPLE / YOGHURT CRUMBLE / COFFEE MERINGUE / AMARETTO

SELEKCJA LODÓW Z NASZEJ PRACOWNI / KRUCHE CIASTKA / SOS Z OWOCÓW LEŚNYCH 39,-  
SELECTION OF HOUSE-MADE ICE CREAMS / SHORTBREAD COOKIES / FOREST FRUITS SAUCE

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