

Każde danie może zostać uzupełnione starannie dobranym napojem, który równoważy jego strukturę, kwasowość i intensywność.



## PRZYSTAWKI

### Tatar z polędwicy wołowej

*Pinot Noir* – delikatna owocowość podkreśla mięso i nie dominuje jego charakteru.

*Książęce 0% IPA* – gorycz przecina tłuszcz i oczyszcza podniebienie.

*Wódka z ziemniaka OVII* – wytrawna czystość podkreśla charakter wołowiny.

### Wędzony pstrąg z Zielenicy

*Prosecco* – mineralność i finezyjne bąble podkreślają dym i kawior.

*Książęce 0% Pszeniczne* – lekka struktura nie przytłacza ryby.

*Okowita gruszkowa* – świeżość subtelnie równoważy nuty wędzenia.

## ZUPY

### Tradycyjny żurek na domowym zakwasie

*Wódka Chrzanowa* – klasyczne, regionalne uzupełnienie żurku.

*Książęce 0% IPA* – gorycz równoważy tłustość boczku i kwasowość zupy.

### Zupa cebulowa gotowana na rosole z pieczonej kury

*Chablis* – mineralność i kwas balansują karmelizowaną cebulkę.

*Książęce 0% Pszeniczne* – miękka struktura podkreśla ser.

## DANIA GŁÓWNE

### Pół pieczonej kaczki z pyzami i kapustą modrą

*Pinot Noir* – równoważy tłustość kaczki i nie dominuje kapusty.

*Nalewka wiśniowa* – owoc podkreśla sos i kapustę.

*Książęce Pszeniczne 0%* - harmonizuje z jabłkami oraz przyprawami.

### Pieczone marchewki

*Riesling Feinherb* – delikatna słodycz łagodzi chilli, a kwasowość odświeża danie.

*Herbata jaśminowa* – kwiatowość i lekkość równoważą ser i przyprawy.

### Stek z polędwicy wołowej sous vide

*Malbec* – pełny o nutach śliwki i przypraw podkreśla soczystość polędwicy.

*Książęce IPA 0%* - Gorycz przecina białko.

### Sezonowany schab z kością z kluskami śląskimi

*Wódka z ziemniaka OVII* – wytrawna czystość do tłustszego mięsa.

*Książęce 0% IPA* – gorycz oczyszcza podniebienie.

### Gicz jagnięca

*Primitivo* – głęboki owoc współgra z demi-glace.

*Aperol Spritz 0%* - gorczy i cytrusy oczyszczają tłustość mięsa.

### Grillowany filet z dorady

*Sauvignon Blanc* – wysoka kwasowość podkreśla delikatność ryby.

*Okowita jabłkowa OVII* – subtelny owocowy kontrast do ryby.

*Herbata zielona* – świeżość i lekka gorycz kontrastują ze strukturą ryby.

## DESERY

### Ptyś

*Zacapa 23 YO* – nuty karmelu, wanilii i kakao podkreślają kremową słodycz.

*Espresso martini/Espresso* – mocne espresso balansuje słodki, lekki charakter ptysia.

### Krem czekoladowy

*Prosto Fonseca 10 YO* – słodycz harmonizuje z deserem.

*Herbata Earl Grey* – bergamotka kontrastuje słodycz jabłka i czekolady.



# MENU PARING

ENG

Each dish may be complemented by a carefully selected beverage that balances its structure, acidity, and intensity.



## STARTERS

### Hand-chopped Beef Tenderloin Tartare

*Pinot Noir* – delicate fruit enhances the meat without overpowering its character.  
*Książęce Beer 0% IPA* – bitterness cuts through the fat and cleanses the palate.  
*OVII Potato Vodka* – dry precision enhances the depth of the beef.

### Smoked Trout from Zielenica

*Prosecco* – minerality and fine bubbles enhance the smoke and caviar.  
*Książęce 0% Wheat Beer* – light body preserves the delicacy of the fish.  
*Pear Eau-de-Vie* – fresh fruit character gently balances the smokiness.

## SOUPS

### Traditional Polish Sour Rye Soup with Homemade Sourdough

*Chrzanova Vodka (Horseradish Vodka)* – a classic regional accompaniment.  
*Książęce 0% IPA* – bitterness balances the richness and acidity of the soup.

### Onion Soup Prepared with Roasted Hen Broth

*Chablis* – minerality and acidity balance the caramelised onion.  
*Książęce 0% Wheat Beer* – soft structure complements the cheese.

## MAIN COURSES

### Regional Poznań-Style Half Roasted Duck

*Pinot Noir* – balances the richness of the duck while allowing the cabbage to shine.  
*Cherry Liqueur* – fruit character complements the sauce and cabbage.  
*Książęce 0% Wheat Beer* – harmonizes with apples and aromatic spices.

### Aged Bone-in Pork Chop

*OVII Potato Vodka* – dry purity complements richer, fattier meat.  
*Książęce Beer 0% IPA* – bitterness cleanses the palate.

### Roasted Carrots

*Riesling Feinherb* – gentle sweetness softens the chilli, while acidity refreshes the dish.  
*Jasmine Tea* – floral notes lighten the cheese and spices.

### Traditional Polish Lamb Shank

*Primitivo* – deep fruit pairs with the demi-glace.  
*Aperol Spritz 0%* – bitter and citrus notes refresh the palate and balance the richness of the meat.

### Sous-Vide Tenderloin Steak

*Malbec* – a full-bodied wine with notes of plum and spice, highlighting the juiciness of beef tenderloin.  
*Książęce IPA 0%* – its bitterness cuts through the richness of the meat.

### Sea Bream Fillet

*Sauvignon Blanc* – vibrant acidity highlights the delicacy of the fish.  
*Apple Eau-de-Vie* – subtle fruit contrast enhances the fish.  
*Green Tea* – freshness and gentle bitterness harmonise with the fish's delicate structure.

## DESSERTS

### Choux Pastry

*Zacapa 23 YO* – caramel, vanilla, and cocoa notes highlight the liqueur's creamy sweetness.  
 Espresso martini/Espresso – robust espresso balances the delicate sweetness of the choux pastry.

### Chocolate Cream

*Prosto Fonseca 10 YO* – sweet notes complement and enhance the dessert.  
*Earl Grey Tea* – bergamot contrasts the sweetness of chocolate and apple.

