



menu

przystawki | starters

TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE

ANCHOVIES, ŻÓŁTKO, OLIWA
ANCHOVIES, EGG YOLK, OLIVE

75 PLN

WĘGORZ

EEL

BURAKI, OCET CHERRY
BEETROOT, VINEGAR CHERRY

56 PLN

FOIE GRAS

FOIE GRAS

JEŻYNA, BUŁKA MAŚLANA
BLACKBERRY, BUTTER ROLL

77 PLN

WAGYU

BRIOCHE, KAWIOR
BRIOCHE, CAVIAR

160 PLN

OSCYPEK

REGIONAL CHEESE

ŻURAWINA, BOCZEK
CRANBERRY, BACON

45 PLN

BURAK

BEETROOT

KOZI SER, ENDYWIA, MAŚLANKA, PISTACJE
GOAT'S CHEESE, CURLY ENDIVE, BUTTERMILK, PISTACHIO

48 PLN

MOSKOL

REGIONAL POTATO FLATBREAD

MASŁO TRUFLOWE, MASŁO WĘDZONE
TRUFFLE BUTTER, SMOKED BUTTER

25 PLN

SAŁATA CESAR

CESAR SALAD

PIERŚ Z KURCZAKA, BOCZEK
CHICKEN BREAST | BACON

65 PLN

zupy | soups

WĘDZONY BULION WOŁOWY

SMOKED BEEF BROTH

TORTELLINI Z MIGDAŁAMI I ESTRAGONEM
TORTELLINI WITH ALMONDS AND TARRAGON

43 PLN

ZUPA GRZYBOWA

MUSHROOM SOUP

PIERÓG Z WARZYWAMI, KOPEREK
DUMPLING WITH VEGETABLES, DILL

47 PLN

KWAŚNICA

SAUERKRAUT SOUP

ŻEBRO JAGNIĘCE, ZIEMNIAK
LAMB RIB, POTATO

40 PLN

ŻUREK

SOUR RYE SOUP

PUREE ZIEMNIACZANE, BIAŁA KIEŁBASA
MASHED POTATOES, WHITE SAUSAGE

42 PLN

KACZKA DUCK 	120 PLN
MORELA, KOPER WŁOSKI, FOIE GRAS APRICOT, FENNEL, FOIE GRAS	
KOTLET CIEŁĘCY VEAL CUTLET	139 PLN
OGÓREK, ZIEMNIAK, ANCHOIS CUCUMBER, POTATO, ANCHOVIES	
COMBER JAGNIĘCY SADDLE OF LAMB 	160 PLN
BURAK, CZARNA PORZECZKA, SHEPERD'S PIE, SOS MIĘTOWY BEETROOT, BLACKCURRANT, SHEPERD'S PIE, MINT SAUCE	
PSTRĄG TROUT  	68 PLN
BIAŁA RZODKIEW, SZPINAK, BURAK WHITE RADISH, SPINACH, BEETROOT	
HALIBUT HALIBUT 	105 PLN
SELER, KASZTAN, TRUFLA CELERY, CHESTNUT, TRUFFLE	
TAGLIATELLE KASZTANOWE  CHESTNUT TAGLIATELLE	52 PLN
PECORINO, GRZYBY SHIMEJI, TRUFLA PECORINO, SHIMEJI MUSHROOMS, TRUFFLE	
GARGANELLI POLĘDWICA WOŁOWA GARGANELLI BEEF TENDERLOIN	96 PLN
PODGRZYBEK, ŚMIETANA, POLĘDWICA WOŁOWA, OCET BALSAMICZNY BAY BOLETE, CREAM, BEEF TENDERLOIN, BALSAMIC VINEGAR	
GICZ WIEPRZOWA PORK SHANK	95 PLN
ESPUMA ZIEMNIACZANO-CHRZANOWA, KAPUSTA ZASMAŻANA POTATO-HORSERADISH ESPUMA, BRAISED CABBAGE	
GARGANELLI GARGANELLI 	67 PLN
PODGRZYBEK, ŚMIETANA, OCET BALSAMICZNY BAY BOLETE, CREAM, BALSAMIC VINEGAR	
PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ  DUMPLINGS WITH LAMB	59 PLN
PIEROGI Z BRYNDZĄ   DUMPLINGS WITH "BRYNDZA" CHEESE	43 PLN

WOŁOWINA WAGYU KLASA 5+  WAGYU BEEF QUALITY GRADE 5+	650 PLN
FRYTKI, PIECZONE WARZYWA, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, BAKED VEGETABLES, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO	
POLĘDWICA WOŁOWA  FILLET OF BEEF	180 PLN
FRYTKI, PIECZONE WARZYWA, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, BAKED VEGETABLES, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO	
ANTRYKOT  RIB EYE	155 PLN
FRYTKI, PIECZONE WARZYWA, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, BAKED VEGETABLES, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO	
BIODRÓWKA JAGNIĘCA  LAMB RUMP	145 PLN
FRYTKI, PIECZONE WARZYWA, MAJONEZ TRUFLOWY, SOS PIEPRZOWY, SAMBAL MAYO CHIPS, BAKED VEGETABLES, TRUFFLE MAYONNAISE, PEPPER SAUCE, SAMBAL MAYO	

FONDANT CZEKOLADOWY
CHOCOLATE FONDANT

KARMEL, CZARNA PORZECZKA
CARAMEL, BLACKCURRANT

38 PLN

STRUDEL JABŁKOWY
APPLE STRUDEL

SOS WANILIOWY, LODY WANILIOWE
VANILLA SAUCE, VANILLA ICE CREAM

34 PLN

LODY I SORBETY RZEMIEŚLNICZE
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE SMAKI
ASK STAFF ABOUT AVAILABLE FLAVORS

GAŁKA | SCOOP | 10 PLN

menu degustacyjne

AMOUSE BOUCHE

Węgorz | Eel

Tatar wołowy | Beef tartare

Zupa grzybowa | Mushroom soup

Wędzony bulion wołowy | Smoked beef broth

Kotlet jagnięcy | Lamb cutlet

Tagliatelle kasztanowe | Chestnut tagliatelle

INTERMEZZO

Strudel jabłkowy | Apple strudel

PETIT-FOURS

Menu degustacyjne składa się z 7 dań w cenie 590 zł / 2 os.

Sommelier z przyjemnością dobierze wina, które idealnie podkreślą charakter potraw. Do wyboru:

pakiet win zagranicznych : 290 zł / 2 osoby

pakiet win polskich : 320 zł / 2 osoby

The tasting menu consist of 7 courses of 590 PLN / 2 persons.

The Sommelier will be delighted to select wines that perfectly highlight the character of each dish.

Choose from a selection of polish or international wines:

international wine selection : 290 PLN / 2 persons

Polish wine selection : 320 PLN / 2 persons

ALERGENY | ALERGENS

	DWUTLENEK SIARKI SULFUR DIOXIDE	JAJKA	MIĘCZAKI MOLLUSCS	MLEKO MILK	GORCZYCA MUSTARD	ORZECHY NUTS	ORZECHY ZIEMNE PEANUTS	RYBY FISH	SELER CELERY	SKORUPIAKI SHELLFISH	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	CEREALS CONTAINING GLUTEN	SOJA SOY	ZIARNA SEZAMU SESAME SEEDS
TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE	●	●		●	●			●			●			
WĘGORZ EEL	●			●				●						
FOIE GRAS FOIE GRAS	●	●		●							●			
WAGYU		●		●				●			●			
OSCYPEK REGIONAL CHEESE				●	●						●			
BURAK BEETROOT				●		●					●			
MOSKOL REGIONAL POTATO FLATBREAD				●							●			
SAŁATA CESAR CESAR SALAD		●		●				●			●			
WĘDZONY BULION WOŁOWY SMOKED BEEF BROTH	●	●		●					●		●			
ZUPA GRZYBOWA MUSHROOM SOUP	●	●		●					●		●			
KWAŚNICA SAUERKRAUT SOUP		●		●					●		●			
ŻUREK SOUR RYE SOUP				●					●		●			
KACZKA DUCK	●	●	●						●					
KOTLET CIEŁĘCY VEAL CUTLET		●		●				●			●			
COMBER JAGNIĘCY SADDLE OF LAMB	●	●							●					
PSTRĄG TROUT				●	●			●						
HALIBUT HALIBUT	●			●				●		●	●			
TAGLIATELLE KASZTANOWE CHESTNUT TAGLIATELLE	●	●		●					●		●			
GARGANELLI POLĘDWICA WOŁOWA GARGANELLI BEEF TENDERLOIN	●	●		●					●		●			
GICZ WIEPRZOWA PORKSHANK				●					●		●			
GARGANELLI GARGANELLI	●	●		●					●		●			
PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ DUMPLINGS WITH LAMB		●		●					●		●			
PIEROGI Z BRYNDZĄ DUMPLINGS WITH "BRYNDZA" CHEESE		●		●							●			
WOŁOWINA WAGYU KLASA 5+ WAGYU BEEF QUALITY GRADE 5+	●	●		●	●									
POLĘDWICA WOŁOWA FILLET OF BEEF	●	●		●	●									
ANTRYKOT RIB EYE	●	●		●	●									
BIODRÓWKA JAGNIĘCA LAMB RUMP	●	●		●	●									
FONDANT CZEKOLADOWY CHOCOLATE FONDANT		●		●		●					●			
STRUDEL JABŁKOWY APPLE STRUDEL		●		●		●	●				●			
UCIERANE CIASTKO POUND CAKE		●		●		●					●			



REGIONALNE
REGIONAL
REGIONÁLNÍ



BEZGLUTENOWE
GLUTEN FREE
BEZGLUTENOVÉ



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN
VEGETARIÁNSKÝ



WEGAŃSKIE
VEGAN
VEGANSKÉ



Z PIECZYWEM
WITH BREAD
S PEČIVEM