



Przystawki Starters

Pikantne krewetki tygrysie 30,00

marynowane czosnkiem i papryką pepperoni w sosie z białego wina

Tiger prawns, garlic, pepperoni pepper, white wine sauce

Plastry marynowanej piersi kacznej 22,00

z galaretką jabłkową, soloną pistacją i olejem rydzowym

Duck breast, apple jelly, salted pistachio, saffron milk cup oil

Tatar wołowy 22,00

podwędzany w momencie podania

Smoked beef tartare

Sałatka z serem podpuszczkowym 18,00

własnego wyrobu z pieczonym burakiem czarnuszką i dresingiem Różanym

Baked beetroots salad with home made cheese, black seed, honey & rose vinegar



Zupy Soups

Kremowa zupa ziemniaczana 10,00

doprawiona tartym muszkatem podana z borowikiem i oliwą z białej truflii

Cream of potatoe soup, nutmeg, mushrooms, white truffle oil

Toskańska zupa pomidorowa 10,00

doprawiona świeżą bazylią i zagęszczana podpiekanym chlebem

Tomatoe soup, basil, baked bread



Świeże makarony Pasta

Tagliolini w domowym pesto di rucola 18,00

Tagliolini, Pesto di rucola

Tagliolini aglio Olio e peperoncino 18,00

Tagliolini aglio Olio e peperoncino



Danie główne Main courses

Łosoś sous vide 42,00

na puree z pietruszki i duszonej kapuście z piklowaną dynią

Sous vide salmon, parsley puree, cabbage, pickled pumpkin

Uda kaczki wolno pieczone 40,00

w aromacie majeranku podane z próżoną kaszą, karmelizowanymi jabłkami i sosem rodzynekowym

Duck legs, caramelized apples, barley, marjoram, raisines sauce

Gołąbek z cielęciną i paloną gryką 29,00

w liściach naturalnie kiszzonej kapusty w sosie veloute z grzybami

Veal-stuffed cabbage rolls, buckwheat, mushrooms, veloute sauce

Baśniowy Wiener Schnitzel Art 28,00

z frytkami i sałatką w dresingu winegret

Wiener Schnitzel Art, french fries, vinegar salad

Golonka pieczona w piwie i miodzie 36,00

podana z plackiem ziemniaczanym i sosem chrzanowym

Beer roasted pork knuckle, potatoes pancakes, horseradish sauce

Wybór sezonowanych steków z młodych krów ras mięsnych Mięso poddane 30 dniowemu sezonowaniu

Selection of 30 day dry aged beef

New York Stek 300g 58,00

Stek z rostbefu, frytki, sos gremolata, sos z czerwonego wina

Roast beef steak, french fries, gremolata sauce, red wine sauce

Rib Eye Stek 300g 58,00

Stek z antrykotu, frytki, sos gremolata, sos z czerwonego wina

Rib eye steak, french fries, gremolata sauce, red wine sauce



Desery Desserts

Torcik czekoladowy 14,00

doprawiony śliwownicą i espuma espresso

Chocolate small mousse, espuma, espresso

Lody zapiekane w cieście 12,00

z sosem wiśniowym

Ice cream in pastry, cherry sauce

Lody z musem owocowym 10,00

i bitą śmietaną

Ice cream, fruit mousse, whipped cream