

Przystawki | Starters

<p>Siekana troć wędrowna/awokado/czarny kawior/wątróbka z dorsza/ grzanki czosnkowe Sea trout/avocado/black caviar/cod liver/garlic toasts</p>	46,00 pln
<p>Tatar z polędwicy wołowej/marynowane lardo/piklowana gąska/ emulsja lubczykowa/chrust ziemniaczany Steak tartare/marinated lard/pickled chevalier mushroom/lovage emulsion/angel wings/ G</p>	48,00 pln
<p>Carpaccio z Matiasa/sos miodowo-musztardowy/ crème fraîche/ racuszki ziemniaczane/kawior z łososia/ Herring carpaccio/honey-mustard sauce /crème fraîche/potato blinis/salmon caviar/ W</p>	48,00 pln
<p>Pieczony ser kozi/karmelizowane buraki/ miód lipowy/brioche/konfitura z pigwy Baked goat's cheese/strawberry/ caramelized beetoot/linden honey/brioche/quince jam W</p>	48,00 pln
<p>Sałatka z pomarańczami/awokado/orzeszki pinii/ sos vinaigrette/pierś z kurczaka sielskiego /lub burrata/ Salad with oranges/avocado/pine nuts/vinaigrette sauce/chicken breast /or burrata/ G</p>	49,00 pln
<p>Grzyby leśne/jajo poche/migdały/Kumpiak Podlaski/ sos holenderski/olej estragonowy Mushrooms/poche egg/almond/Kumpiak/hollandaise sauce/tarragon oil G</p>	48,00 pln
<p>Pierozki z kaczki/sos Veloute/borowiki/ser Grana Padano/ mus jabłkowy/ żel z gruszki i pietruszki Dumplings with duck/Veloute sauce/porcini mushrooms/Grana Padano cheese/apple mousse/gel with pear and parsley</p>	49,00 pln

<p>Zapiekane ślimaki/szpinak/ser pleśniowy/sos holenderski Baked snails/spinach/blue cheese/hollandaise sauce G</p>	<p>58,00 pln</p>
<p>Tagliolini/grzyby leśne/pomidory/groszek cukrowy/ser Pecorino Pasta tagliolini/mushrooms/tomatoes/sugar peas/Pecorino cheese W</p>	<p>58,00 pln</p>
<p>Carpaccio z jelenia/pieczone pomidory/ser Cheddar orzechy włoskie/grzyby leśne/oliwa truflowa Deer carpaccio/baked tomatoes/Cheddar cheese/walnuts/mushrooms/truffle oil G</p>	<p>59,00 pln</p>
<p>Pikantne krewetki/chorizo/pomidory/ogórek/kolendra/ziola Spicy prawns/chorizo/tomatoes/cucumber/ coriander/herbs G</p>	<p>63,00 pln</p>
<p>Orientalny tuńczyk/sos kabayaki/krem z awokado i wasabi/Marynowany imbir/ananas Oriental style tuna/kabayaki sauce/avocado cream with wasabi/pineapple/ginger G</p>	<p>68,00 pln</p>
<p>Foie gras/cytrusowe Marshmallow/pistacja/ciasto marchewkowe/konfitura pomarańczowa z anyżem Foie gras/citrus Marshmallow/pistachio/carrot cake/orange jam with anise</p>	<p>72,00 pln</p>

Zupy | Soups

<p>Krem z dyni z mlekiem kokosowym/kolendra/olej i pestki z dyni Pumpkin soup with coconut milk/coriander/pips and pumpkin oil G</p>	<p>32,00 pln</p>
<p>Pikantne flaczki wołowe/chorizo/pomidory/czerwona wędzona papryka Spicy beef tripe/chorizo/tomato/red smoked pepper G</p>	<p>34,00 pln</p>
<p>Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufła Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle W</p>	<p>35,00 pln</p>
<p>Orientalne consommé/grzyby shitake/półdwica wołowa/groszek cukrowy/marynowane jajko Oriental style consommé/shitake/sirloin/sugar peas/egg G</p>	<p>37,00 pln</p>

Dania główne | Main dishes

Ośmiornica/sos rouille/kalmar/kremowy ziemniak/emulsja kolendrowa Octopus/rouille sauce/squid/potato/coriander emulsion G	93,00 pln
Okoń morski/emulsja maślana z pomidorami i kaparami/ soliród/soczewica beluga Baked sea bass/butter sauce with tomato and capers/samphire/beluga lentils G	95,00 pln
Sola Dover/sos maślano – cytrynowy/pomidory concasse Dover sole/lemon butter sauce/tomato concasse G Cena dnia Price of day
Wolno pieczony dzik/sos rozmarynowy/kasza pęczak/grzyby leśne/ karmelizowane buraczki z rokitnikiem Baked wild boar/rosemary sauce/pear barley/mushroom/ caramelized beetroot with sea buckthorn	97,00 pln
Udko z gęsi confit/sos imbirowy/kluseczki maślane/ karmelizowana marchewka/mus z pieczonych jabłek Goose leg confit/ginger sauce/butter dumpling/ caramelized carrot/apple mousse	98,00pln
Żebro z wołowiny galicyjskiej/sos z palonym słodem/ puree muślinowe/szpinak/bocznik mikołajkowy Rib of Galician beef/burnt malt sauce/potato puree/spinach/oyster mushroom	118,00pln
Jagnięcina walijska/sos Porto/portobello/oliwa miętowa samosa z serem Taleggio Lamb from Wales/Porto sauce/portobello/mint oil/samosa with Taleggio cheese	128,00pln
Stek z polędwicy wołowej/foie gras/szpinak/ truflowe purée ziemniaczane/sos Madera Beef tenderloin steak/foie gras/spinach/truffle mashed potatoes/ Madera sauce G	129,00pln
Menu degustacyjne Tasting menu	270,00pln
Wine pairing	160,00pln

Prosto z pieca:

Slow-baked chef's specialities:

Łopatka z mlecznej jagnięciny

Shoulder of milky lamb

Pieczona szynka z prosięcia

Slowly baked ham from a pig

Tomahawk stek z sezonowanego antrykotu

Tomahawk steak from seasoned entrecote

Cena dnia | Price of day

Desery | Desserts

Beza/krem mascarpone/świeże owoce

marakuja/sorbet z czarnej porzeczki

Meringue/mascarpone cream/fresh fruit
passion fruit/black currant sorbet

27,00 pln

Sernik z białą czekoladą/rabarbar/

lody z borówki brusznicy

Cheesecake with white chocolate/rhubarb/ice cream with bilberry

31,00 pln

Fondant czekoladowy/sos tymiankowy/lody waniliowe

Chococlade fondant/thyme sauce/vanilla ice cream

32,00 pln

Chałwa/ galaretka malinowa/biała czekolada

Halva/raspberry jelly/white chocolate

34,00 pln

Parfait kokosowe/mleczna czekolada/ananas/galaretka Pina Colada

Coconut parfait/milk chocolate/pineapple/Pina Colada jelly

34,00 pln

Business Lunch

42,00 pln

Od poniedziałku do piątku w godz.12.00-16.00

Monday to Friday from 12pm to 4 pm

Ceny zawierają podatek VAT | All prices include VAT

W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę | 10% service charge will be added to parties of 4 or more