

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>Wątróbka drobiowa/ bon-bon z kaszanki/cebulowe crème brulle/marynowane jabłko/ galaretka z ogórka kiszzonego Chicken liver/black pudding bon-bon/crème brulle onion/marinated apple/pickled cucumber jelly</p>	41,00 pln
<p>Pieróżki 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

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

Zupy | Soups

Krem z soczewicy/pomidory/ mus z awokado/oliwa kolendrowa Lentil cream/tomato/avocado mousse/coriander oil G	32,00 pln
Pikantne flaczki wołowe/chorizo/pomidory/czerwona wędzona papryka Spicy beef tripe/chorizo/tomato/red smoked pepper G	34,00 pln
Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufła Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle W	35,00 pln
Orientalne consommé/grzyby shitake/półdwica wołowa/groszek cukrowy/marynowane jajko Oriental style consommé/shitake/sirloin/sugar peas/egg G	37,00 pln

Dania główne | Main dishes

Ośmiornica/sos rouille/kalmar/kremowe puree/emulsja kolendrowa Octopus/rouille sauce/squid/creamy potato/coriander emulsion G	95,00 pln
Pieczony skrei/emulsja maślana z pomidorami i kaparami/ soliród/soczewica beluga Baked skrei/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
Skok z królika/sos tymiankowy/kluseczki maślane/ brukselka/karmelizowane buraczki z rokitnikiem Rabbit leg/thyme sauce/butter dumplings/ brussels sprouts/caramelized beetroot with sea buckthorn G	93,00 pln
Pierś z kaczki/sos śliwkowy z czarnym czosnkiem/topinambur/ karmelizowana marchewka/mus z pieczonych jabłek Duck breast/ plum sauce with black garlic/ Jerusalem artichokes caramelized carrot/apple mousse	94,00 pln
Wolno pieczony dzik/sos rozmarynowy/kasza pęczak/boczniak/ karmelizowana cebulka Borettana Baked wild boar/rosemary sauce/pear barley/oyster mushroom/ caramelized onion Borettana G	97,00pln
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/ trufłowe 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	150,00pln

Prosto z pieca:

Slow-baked chef's specialities:

Łopátka 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

31,00 pln

Sernik z białą czekoladą/sorbet z maliną i brusznicą

Cheesecake with white chocolate/ice cream with raspberry and lingonberry

32,00 pln

Fondant czekoladowy/sos tymiankowy/lody waniliowe

Chocolate fondant/thyme sauce/vanilla ice cream

32,00 pln

Rum baba/krem pomarańczowy/sorbet Zacapa

Baba au rum/orange cream/Zacapa sorbet

32,00 pln

Deser orzechowy/słony karmel/kasztany/sorbet Pina Colada

Nutty dessert/salty caramel/chestnuts/Pina Colada sorbet

34,00 pln

Business Lunch

Od poniedziałku do piątku w godz.12.00-16.00

Monday to Friday from 12pm to 4 pm

45,00 pln

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