

PRZYSTAWKI

starters

Mule/ białe wino/ seler naciowy

Mussels/ white wine/ celery

- 28 zł -

Tatar wołowy/ szalotka/ korniszon/ żółtko

Beef tartare/ shallot/ pickle/ egg yolk

- 29 zł -

Parfe z kurzych wątróbek/ owoc/ ciasto francuskie

Parf of chicken liver/ fruit/ french pastry

- 24 zł -

Kaczka wędzona/ rabarbar/ pumpernikiel/

kwaśna śmietana/ syrop z bzu

Smoked duck/ rhubarb/ pumpernickel/ sour cream/ elderberry syrup

- 26 zł -

ZUPY

soups

Zupa z nowalijek
Soup of early vegetables

- 17 zł -

Consome z perliczki/ kluseczka ziołowa
Guinea fowl consome/ herbal dumpling

- 20 zł -

Chłodnik ogórkowy/ mięta/ orzechy
Cucumber cooler/ mint/ nuts

- 17 zł -

SALATY

salads

Sałatka wege/ ser halloumi/ szpinak/ owoce/
grissini/ balsamico

Vegetarian salad/ halloumi cheese/ spinach/ fruit/ grissini/ balsamico

- 25 zł -

Sałatka grecka/ feta/ pomidor/ ogórek/ cebula/ puder z oliwki

Greek salad/ feta cheese/ tomato/ cucumber/ onion/ olive powder

- 28 zł -

MAKARONY

pasta

Tagliatelle sepia/ łosoś/ szalotka/ fenkuł/ białe wino

Tagliatelle sepia/ salmon/ shallot/ fennel/ white wine

- 45 zł -

Tagliatelle/ krewetka/ pomidor pelati/ białe wino/
szalotka/ czosnek/ kolendra

Tagliatelle/ shrimp/ pelati tomato/ white wine/ shallot/ garlic/ coriander

- 42 zł -

Tagliatelle/ polędwica wołowa/ białe wino/ pomidor/
czosnek/ cebula/ ser bursztyn

Tagliatelle/ beef tenderloin/ white wine/ tomato/ garlic/ onion/ amber cheese

- 48 zł -

DANIE GŁÓWNE

main course

Kurczak kukurydziany/ mus z marchwi/ warzywa/
ziemniak/ sos klonowy

Corn chicken/ carrot mousse/ vegetables/ potato/ maple sauce

- 41 zł -

Gicz jagnięca/ czerwone wino/ ziemniak/
warzywa/ sos własny

Lamb shank/ red wine/ potato/ vegetables/ gravy

- 54 zł -

Łosoś/ czarna soczewica/ boczek/ warzywa

Salmon/ black lentils/ bacon/ vegetables

- 57 zł -

Dorsz/risotto/ krewetka/ białe wino /ser bursztyn/
pył z czarnej oliwki

Cod/ risotto/ shrimp/ white wine/ amber cheese/ black olive powder

- 49 zł -

Wątróbka drobiowa/ wiśniówka/ ziemniak

Chicken liver/ cherry brandy/ potato

- 39 zł -

Stek wołowy/ frytki steak house/ warzywa/ sos whisky

Beef steak/ steak house fries/ vegetables/ whiskey sauce

- 82 zł -

DESERY

desserts

Mus kawowo-czekoladowy/ wiśnia/ biała czekolada/ andrut
Coffee and chocolate mousse/ cherry/ white chocolate/ wafer

- 22 zł -

Domowy sernik/ owoce
Homemade cheesecake / fruit

- 17 zł -

Chałwa/ kula czekoladowa/ malina
Halvah/ chocolate sphere/ raspberry

- 25 zł -

Lody naturalne/ 3 gałki/ owoce
Natural ice cream/ 3 scoops/ fruits

- 12 zł -