

PRZYSTAWKI

starters

Śledź/ jajko/ cebulka dymka/ burak/ koperek/ pietruszka/
majonez/ oliwa ziołowa/ pieprz krychany/ pieczywo
Herring/ egg/ onion/ beetroot/ dill/ parsley/mayonnaise/ herbal oil/ pepper/ bread

- 20 zł -

Krewetki tygrysie/ czosnek chilli/ cytryna/ mix sałat/
suszone pomidory/ soczewica
Tiger prawns/ chilli garlic/ lemon/ lettuce/ salad mix/ dried tomatoes/ lentil

- 28 zł -

Tatar wołowy/ masło z pieczoną cebulą dymką/ pikle/
żółtko/ harissa czerwona/ chleb żytni
*Beef tartare/ butter with roasted spring onion/ pickles/ yolk/ red harissa/
rye bread/ butter*

- 30 zł -

ZUPY

soups

Kapuśniak/ boczek/ ziemniaki/ majeranek/
marchew/ zioła polski

Cabbage soup/ potatoes/ marjoram/ carrot/ polish herbs

- 16 zł -

Rozgrzewający krem pomidorowy vege/ oliwa konopna

Warming tomato cream vege/ hemp oil

- 16 zł -

Rosół/ makaron/ kurczak/ marchew

Broth/ pasta/ chicken/ carrot

- 16 zł -

DANIA GŁÓWNE

main course

Sałatka z pieczoną dynią piżmową/ ser koryciński/
dressing żurawinowy/ grissini/ pestki dyni/ szpinak

*Roasted butternut squash salad/ Polish regional cow's milk cheese/
cranberry dressing/ grissini/ pumpkin seeds/ spinach*

- 28 zł -

Chrupiące sałaty z mięsem wołowym/ hummus/ oliwki/
suszone pomidory/ czerwona cebula/koper włoski

*Crispy lettuce with beef meat/ hummus/ olives/
dried tomatoes/ red onion/ fennel*

- 34 zł -

Kurczak kukurydziany/ tymianek cytrynowy/
pieczone bataty/ orzechy/ burak/
sos na czerwonym winie

*Supreme corn chicken/ lemon thyme/ baked sweet potatoes/ nut mix/
beetroot/ red wine sauce*

- 41 zł -

Wątróbka drobiowa/ kuskus izraelski/ orzechy nerkowca/
żurawina/ ocet balsamiczny/ sos pieczeniowy/
jarmuż/ czerwone wino

*Chicken liver/ couscous/ cashew nuts/ cranberry/ balsamic vinegar/
gravy/ kale/ red wine*

- 40 zł -

DANIA GŁÓWNE

main course

Stek z dorsza z chrustem ziołowo cytrusowym/
czarna soczewica/ cebula dymka/ boczniaki/ szpinak/
kremowy sos estragonowy na białym winie

*Cod steak/ herb crust/ citrus/ black lentils/ spring onion/ oyster mushrooms/
spinach/ creamy tatragon sauce/ white wine*

- 49 zł -

Noga z kaczki/ pyzy/ modra kapusta/ morele/
czerwone wino/ orzechy włoskie/ sos żurawinowy

Duck leg/ dumplings/ red cabbage/ apricots/ red wine/ walnut/ cranberry sauce

- 45 zł -

Wolno gotowany mostek wołowy/grzyby lasu/ szpinak/
tymianek cytrynowy/ bataty/ sos maślany
na czerwonym winie z musztardą kremką

*Slowly cooked beef brisket/ mushrooms/ spinach/ lemon thyme/
sweet potatoes/ buterry sauce on red wine with mustard*

- 49 zł -

Stek z antrykotu wołowego 275g./ ziemniaki zasmażane/
warzywa/ sos z zielonego pieprzu z miodowym whisky

*Ribeye 275g./ fried potatoes/ roasted vegetables/ green peppercorn sauce
with honey whisky*

- 75 zł -

MAKARONY

pasta

Spaghetti/ kurczak/ zielone pesto/ śmietanka/ białe wino/
czosnek/ parmezan/ zioła

Spaghetti/ chicken/ green pesto/ cream/ white wine/ garlic/ parmesan/ herbs

- 34 zł -

Spaghetti/ krewetki tygrysie/ sos winno maslany z ziołami/
baby kapary/ boczniaki

Spaghetti/ tiger prawns/ sauce with wine and butter/ capers/ oyster mushrooms

- 42 zł -

Pappardelle/ chorizo/ żółtko/ ser dojrzewający/ zioła

Pappardelle/ chorizo/ yolk/ ripening cheese/ herbs

- 32 zł -

Lasagne z mięsem wołowym

Lasagne with beef meat

- 35 zł -

*opcja zamiany makaronów na bezglutenowy

*possibility of changing pasta to gluten-free

DESERY

desserts

Domowy sernik
Homemade cheesecake

- 20 zł -

Mus z chałwy/ mascarpone/ tymianek cytrynowy/
bita śmietana/ skórka cytrusowa
Halva mousse/ mascarpone/ lemon thyme/ whipped cream/ citrus peel

- 18 zł -

Ciasto z owocami i lukrem cytrusowym
Cake with fruits with citrus icing

- 18 zł -

Lody z owocami i bitą śmietaną
Ice cream with fruit and whipped cream

- 18 zł -