

## PRZYSTAWKI / STARTERS



**Tuszki śledzia smażone na chrupko podane z sałatką  
z ogórka małosolnego 140g/100g**

Fried crispy herrings served with pickled cucumber salad 140g/100g

23 PLN



**Matias na oliwie pietruszkowej z crème fraiche, prażonym orzechem  
laskowym i konfiturą z porzeczki 180g/100g**

Herring in parsley oil with crème fraiche, roasted hazelnut and currant jam

180g/100g

21 PLN

**Wątróbka drobiowa z szarą renetą, tymiankiem i chipsem z sepii 200g/160g**

Chicken liver with pear, thyme and sepia chips 200g/160g

19 PLN



**Tatar z tuńczyka ze świeżym ogórkiem, wasabi i prażonym sezamem  
130g/100g**

Tuna tatar with fresh cucumber, wasabi and roasted sesame seeds 150g/100g

39 PLN

## ZUPY/SOUPS



**Chłodnik ogórkowy z miętą i maślanką 250ml**

Cucumber cooler with mint and buttermilk 250ml

14 PLN



**Krem z kalafiora gotowany na mleku, podany z kruszonymi pistacjami  
i oliwą pistacjową 250ml**

Cauliflower cream soup prepared on milk, served with pistachios crumble and  
pistachios oil 250ml

16 PLN

## **DANIA GŁÓWNE MIĘSNE**

### **MEAT MAIN COURSES**

**Schab wieprzowy z kostką panierowany w pancio, domowy colesław,  
gotowane młode ziemniaki 370g/180g**

Crispy panko Pork chop (bone-in), homemade coleslaw, boiled potatoes  
370g/180g

33 PLN



**Pierś z kurczaka ze skórą, groszek cukrowy, czarna soczewica, drobiowy  
demi glace 330g/180g**

Chicken breast, sugar peas, black lentils and dami glace 330g/180g

35 PLN



**Stek z rostbefu podany z opiekanymi ziemniakami  
i duszoną młodą kapustą 400g/180g**

Striplion steak served with baked potatoes and stewed cabbage

400g/180g

42 PLN

## **DANIA GŁÓWNE RYBNE**

### **FISH MAIN COURSES**

**Sandacz smażony na maśle podany na puree z groszku z chipsami  
z bekonu i sałatką z kiszanej kapusty 280g/160g**

Fried zander served on peas puree with bacon chips and saurcraut salad  
280g/160g

41 PLN



**Pieczony łosoś podany na fasolce szparagowej z wędzonym ziemniakiem  
i sosem cytrynowym 320g/180g**

Baked salmon served on green beans, smoked potato and lemon sauce  
320g/180g

46 PLN

# DANIA WEGETARIAŃSKIE

## VEGETARIAN DISHES

**Makaron udon smażony z groszkiem cukrowym i świeżymi warzywami  
w oleju sezamowym 320g**

Udon noodles with sugar peas and fresh vegetables in sesame oil 320g

32 PLN



**Mix sałat z jarmuzem, serem Gorgonzola i dresingiem z ogórka  
małosolnego**

240g

Lettuce mix with kale, Gorgonzola cheese and pickled cucumber dressing

240g

26 PLN

## DESERY

## DESSERTS

**Sernik na zimno z marakują i paloną białą czekoladą 130 g**

Creamy cheesecake with passion fruit and roasted white chocolate 130 g

18 PLN



**Truskawkowa Panna Cotta ze świeżymi owocami 150g**

Strawberry Panna Cotta with fresh fruit 150 g

16 PLN

**Szczegółowa lista składników dań i napojów dostępna u obsługi**

A detailed list of ingredients contained in food and drinks available at service