

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 porzeczeki 180g/100g**

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

180g/100g

21 PLN

**Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą, skropiona winem chardonnay w
aromacie tymianku 200g/160g**

Chicken liver with apple and onion, sprinkled with chardonnay wine in thyme
aroma 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

39,00 PLN

ZUPY / SOUPS



Barszcz ukraiński sporządzony na wędzonce skropiony śmietaną 250ml

Ukrainian borscht prepared on a smoked bacon sprinkled with sour cream
250ml

16 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



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

Podwędzana pierś kaczki na musie z buraka z marynowaną czerwoną cebulą, popcornem z kaszy gryczanej i opiekany ziemniakiem 370g/180g

Smoked duck breast on beetroot mousse with marinated red onions, popcorn with buckwheat and roasted potato 370g/180g

39 PLN

Udziec z dzika duszony w czerwonym winie, podany z korzeniowymi warzywami, pieczonymi ziemniakami i kwaśną śmietaną 400g/180g

Leg of wild boar stewed in red wine, served with root vegetables, baked potatoes and sour cream 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 DISH

**Makaron tagliatelle z borowikami w sosie śmietanowym oprószone
parmezanem 320g**

Tagliatelle pasta with porcini mushrooms in a cream sauce with parmesan 320g

32 PLN



**Mix sałat z jarmużem, serem Gorgonzola i dresingiem z ogórka
małosolnego 240g**

Lettuce mix with kale, Gorgonzola cheese and pickled cucumber dressing

240g

26 PLN

DESERY

DESSERTS



Kokosowa Panna Cotta ze świeżymi owocami 150g

Coconut Panna Cotta with fresh fruit 150 g

16 PLN

Deser dnia 150g

Dessert of the day 150 g

18 PLN

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

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