

## PRZYSTAWKI / STARTERS



**Tatar z polędwicy wołowej, salami picante, pistacje,  
marynowana cebula 150g/100g**  
Beef Tartar served with marinated onion, pistachios,  
salami Picante 150g/100g



**39 pln**



**Zielone szparagi podane na puree z pieczonego czosnku oprószone parmezanem  
150g/220g**

Green asparagus served on roasted garlic puree and parmesan shavings 150g/220g  
**23 pln**



**Smażony kozi ser podany z sałatką z malinowych pomidorów i dymki z oliwą  
miętową 50g/145g**

Fried goats cheese served with tomato and pearl onion salad with mint oil 50g/145g  
**19 pln**

## ZUPY / SOUPS



**Krem z białych szparagów aromatyzowany cytryną z dodatkiem chrupiącej szynki  
parmeńskiej 250 ml**

Lemon flavored white asparagus cream of soup with crispy parma ham 250 ml  
**16 pln**



**Kremowa zupa rybna z kawałkami ryb bałtyckich 250 ml**

Creamy fish soup with pieces of Baltic fish 250 ml

**18 pln**



**Zupa szczawiowa podana z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem  
i jajkiem 250 ml**

Sorrel soup served with chive mashed potatoes and egg 250 ml  
**15 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 demi glace 330g/180g

**37 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**

**Polędwiczka wieprzowa z puree z ziemniaków, młodą zasmażaną kapustą i sosem demi  
glace 200g/380g**

Pork tenderloin served with potato puree, fried cabbage and demi glace 200g/380g

**39 pln**



**Wolno pieczony boczek podany z kaszanką, puree z topinamburem,  
konfiturą z czerwonej cebuli i sosem z kości wołowych 430g/180g**

*Slow roasted pork belly served with black pudding, Jerusalem artichoke puree,  
red onion chutney and beef bone gravy 430g/180g*

**33 pln**

## DANIA GŁÓWNE RYBNE/FISH MAIN COURSES

**Polędwica z dorsza z zielonymi szparagami, brokułem, młodymi ziemniakami i surówką ze świeżej młodej kapusty 180g/460g**

Cod loin with green asparagus, brussels sprouts, new potatoes and young cabbage salad  
180g/460g

**41 pln**



**Stek z łososia z zieloną fasolką szparagową, mini marchewką i sałatką z marynatami 200g/400g**

Salmon steak served with green beans, baby carrots  
and marinated vegetable salad 200g/400g

**45 pln**

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

**Makaron sepia na oliwie truflowej ze świeżym szpinakiem, pomidorkami cherry, parmezanem i grzanką 320g**

*Squid ink pasta with truffle oil, fresh spinach, cherry tomatoes, parmesan and toast 320g*

**32 pln**



**Kompozycja sałat z malinami, prażonymi pestkami dyni, serem dojrzewającym i sosem winegret 230g**

*Composition of salads with raspberries, roasted pumpkin seeds, cheese and vinaigrette sauce 230g*

**26 pln**

**Buraczane gnocchi z warzywami, serem halloumi, szpinakiem baby i oliwą z oliwek 370g**

*Beetroot gnocchi with vegetables, halloumi cheese, baby spinach and olive oil 370g*

**29 pln**

## DESERY / DESSERTS

**Czekoladowe ciastko na sosie z gorgonzoli i białej czekolady  
oraz sorbetem malinowym 100g**

*Chocolate cake with raspberry sorbet  
and hot gorgonzola and white chocolate sauce  
100g*

**19 pln**

**Deser dnia – zapytaj kelnera 150g**

Dessert of the day – please ask our waiter 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