

## **Dodatki do Wina**

### **Wine Sides**

„Wine Trio” – oliwki, kapary, suszone pomidory

*“Wine Trio” – olives, capers, dried tomatoes*

18 zł

Panierowane jalapeno, wędzony cheddar

*Jalapeno peppers, smoked cheddar cheese*

18 zł

Bruschetta, chorizo, pomidory, mozzarella, oliwa truflowa

*Bruschetta, chorizo, tomatoes, mozzarella cheese, truffle oil*

22 zł

Kiełbaski chorizo, salsa pomidorowa, oliwki

*Chorizo sausage, tomato salsa, olives*

25 zł

Selekcja dojrzewających wędlin

*Mix of matured hams*

39 zł

Selekcja dojrzewających serów

*Mix of matured cheeses*

39 zł

## **Przystawki Zimne**

### **Cold Starters**

Patè z gęsich wątróbek, marynowana dynia, mirabelka, grzanka dyniowa

*Goose liver patè, marinated pumpkin, mirabelle plum, pumpkin toast*

29 zł

Marynowana troć, peklowany ogórek, mus z wasabi, ryż jaśminowy, nori

*Marinated bull- trout, pickled cucumber, wasabi mousse, jasmine rice, nori*

34 zł

Tatar wołowy, marynowane grzyby, Żółtko sous vide, oliwa pietruszkowa

*Beef tartare, marinated mushrooms, yolk sous vide, parsley oil*

39 zł

Tatar z tuńczyka, peklowany ogórek, mus z awokado

*Tuna tartare, pickled cucumber, avocado mousse*

42 zł

## **Przystawki Ciepłe** **Warm Starters**

Smażone kurki, bekon, grzanka paprykowa

*Fried chanterells, bacon, paprika toast*

39 zł

Krewetki tygrysie, mango, chilli, kolendra

*Tiger prawns, mango, chilli, coriander*

42 zł

Przegrzebki, risotto kalafiorowe, imbir

*Scallops, cauliflower risotto, ginger*

44 zł

## **Salaty** **Salads**

Salatka Cezar, kurczak/krewetki

*Caesar salad, chicken/shrimps*

29/39 zł

Salatka z pieczonych buraków, kandyzowana pomarańcz, panierowany ser kozi

*Roasted beetroot salad, candied orange, breaded goat cheese*

36 zł

## **Zupy Soups**

Zupa dnia

*Soup of the day*

22 zł

Żurek, puree ziemniaczane, jajko poche, biała kiełbasa

*Sour soup, mashed potatoes, poached egg, white sausage*

24 zł

Orientalna zupa rybna, owoce morza

*Oriental fish soup, sea food*

39 zł

## **Makarony Pasta**

Risotto, kurki, pecorino, rukola, świeża trufła

*Risotto, chanterells, pecorino cheese, arugula, fresh truffle*

42 zł

Fettucine, grana paddano (24 miesięczne), prosciutto, świeża trufła

*Fettucine, grana paddano (24 months old), prosciutto, fresh truffles*

46 zł

**Ryby i Owoce Morza**  
**Fish and Sea food**

Sandacz, puree ziemniaczane z wędzonym dorszem, palona cykoria, kawior

*Zander, potato puree with smoked cod, roasted chicory, caviar*

59 zł

Grillowana ośmiornica, coulis paprykowy, smażone ziemniaki, bottarga

*Grilled octopus, paprika coulis, fried potatoes, bottarga*

79 zł

## **Dania mięsne**

### **Meat dishes**

Pierogi z mięsem z dzika, wędzony twaróg

*Dumplings with boar meat, smoked cottage cheese*

42 zł

Policzki wieprzowe, pasternak, brukselka w tempurze, orzechy laskowe, sos tymiankowy

*Pork cheeks, parsnip, Brussels sprouts in tempura, hazelnuts, thyme sauce*

45 zł

Pieczona kaczka, kluski buraczano szpinakowe, śliwki, sos Madera

*Roasted duck, beetroot and spinach noodles, plums, Madeira sauce*

54 zł

Gicz jagnięca, szpecle morelowe, brocolini, karmelizowany burak

*Lamb knuckle, apricot noodles, broccolini, caramelized beetroot*

59 zł

Polędwica wołowa, fondant ziemniaczany, rzepa brokułowa, kurki, sos szalotkowy

*Beef tenderloin, potato fondant, broccoli turnip, chanterelles, shallot sauce*

86 zł

## **Desery**

### **Desserts**

Sernik z białej czekolady, sorbet malinowy  
*White chocolate cheese cake, raspberry sorbet*

24 zł

Czekoladowy fondant, lody waniliowe, sos wiśniowy  
*Chocolate fondant, vanilla ice-cream, cherry sauce*

24 zł

Crème Brulee, strudel jabłkowy, lody z pieczonych jabłek  
*Crème Brulee, apple strudel, baked apple ice-cream*

26 zł

Selekcja lodów  
*Ice-cream selection*

22 zł

## **Cold drinks:**

Woda Cisowianka 0,7 l	16 zł
Woda Cisowianka Perlage 0,7 l	16 zł
Coca-Cola 0,2 l	8 zł
Coca-Cola Zero 0,2 l	8 zł
Fanta 0,2 l	8 zł
Sprite 0,2 l	8 zł
Tonic 0,2 l	8 zł
Fresh orange juice 0,33 l	14 zł

## **Hot drinks:**

Espresso	7 zł
Americano	8 zł
Cappuccino	9 zł
Espresso doppio	12 zł
Latte	11 zł

## **Tea ( brewed in a teapot – 250 ml):**

Earl Grey	12 zł
English breakfast	12 zł
Champagne	12 zł
Sencha green tea	12 zł
Sun & Flowers	12 zł
Fruit rooitea	12 zł

Od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

*From 6 persons we add 10% service charge*