

Przystawki Zimne

Cold Starters

Pate z gęsich wątróbek z foie gras, grzanka, konfitura wiśniowa z aronią
Goose liver and foie gras pate, toast, cherry and chokeberry jam

22 zł

Matjas holenderski, ziemniak z ogniska, konfitura śliwkowa
Dutch herring, baked ash potato, plum jam

29 zł

Carpaccio z ośmiornicy z sosem z tamaryndowca
Octopus carpaccio with tamarind sauce

29zł

Tatar wołowy, marynowane grzyby, grzanka korzenna, masło z palonego pora
Beef tartare, marinated mushrooms, spicy toast, burned leek butter

36 zł

Tatar z tuńczyka z peklowanym ogórkiem i musem z awokado
Tuna tartare with pickled cucumber and avocado mousse

38 zł

Przystawki Ciepłe

Warm Starters

Bliny gryczane z szyszkami rakowymi i koperkiem
Blini with crayfish and dill

29 zł

Krewetki tygrysie, chutney mango, emulsja maślana
Tiger prawns, mango chutney, butter emulsion

36 zł

Przeżrebki, smażona kaszanka, espuma żurkowa
Scallops, fried blood sausage, sour soup foam

42 zł

Foie gras, tost maślany, chutney morelowy
Foie gras, butter toast, apricot chutney

49 zł

Sałaty

Salads

Sałatka Cezar z kurczakiem/krewetkami
Cesar salad with chicken/shrimps

29/39 zł

Pieczone marchewki, mus z koziego sera, orzech laskowy
Baked carrots, goat cheese mousse, hazelnut

34 zł

Zupy

Soups

Zupa dnia
Soup of the day

Bulion grzybowy, pierogi z kaszą gryczaną i skwarkami
Mushroom broth, dumplings with buckwheat and greaves

22 zł

Żurek z puree ziemniaczanym i skwarkami, kiełbasa jagnięca
Sour soup w potato puree and greaves, lamb sausage

24 zł

Makarony

Pasta

Pierogi z kaczką w sosie pomarańczowo śliwkowym
Dumplings with duck in orange and plum sauce

29 zł

Pappardelle, świeża trufła, rukola, parmezan
Pappardelle, fresh truffle, arugula, parmesan cheese

34 zł

Ryby i Owoce Morza

Fish and Sea food

Pieczony łosoś, puree z batatu, mus pomidorowy, kiszone pomidory, szpinak
Baked salmon, sweet potato puree, tomato mousse, pickled tomatoes, spinach

49 zł

Smażony sandacz, duszony por, gratin szpinakowe, sos beurre blanc
Fried zander, stewed leek, spinach gratin, beurre blanc sauce

55 zł

Grillowana ośmiornica, coulis paprykowy, smażone ziemniaki, bottarga
Grilled octopus, paprika coulis, fried potatoes, bottarga

69 zł

Dania mięsne

Meat dishes

Udo kaczki confit, smażone szpecle śliwkowe, chałka, sos wiśniowy
Duck thigh confit, fried plum noodles, challah, cherry sauce

49 zł

Rostbef z Angus (250g.) z marchewką, smażonym puree ziemniaczanym i
sosem madeira

Black Angus steak (250g.), carrot, fried potato puree, madeira sauce

69 zł

Polędwica wołowa (200g.), portobello, muślin ziemniaczany, sos ze
smardzów

Beef tenderloin (200g.), portobello mushroom, potato puree, morel sauce

79 zł

Comber jagnięcy, puree z brukwi, krokiet jaglany, sos tymiankowy
Rack of lamb, rutabaga puree, millet croquet, thyme sauce

79 zł

Desery
Desserts

Tort bezowy
Meringue

19 zł

Mus brazylijski, chałwa
Brazilian mousse, halvah

22 zł

Dekant Cheesecake
Dekant Cheesecake

22 zł

Naleśniki 'Crêpes Suzette'
Crêpes Suzette

22 zł

Brownie z sosem Bailey's i lodami ricotta
Brownie with Bailey's sauce and ricotta ice cream

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