

## Na dobry początek

For good starters

**Tapenada z suszonych pomidorów i oliwek ze szparagami i chlebkiem pita** 29,00  
*Dried tomatoes and olives tapenade with asparagus and pita bread*

**\* Krewetki Black tiger (6 szt) z czosnkiem i natką pietruszki** 45,00  
*Black tiger shrimps (6 pcs) with garlic and parsley*

**Carpaccio z jelenia z maślakiem, rukolą i parmezanem, skropione oliwą z kaparami** 45,00  
*Deer carpaccio with buttermilk, rocket and parmesan cheese, sprinkled with olive oil and capers*

## Zupy

Soups

**Rosół z kaczki z domowym makaronem** 18,00  
*Duck broth with home-made pasta*

**Małopolski żurek z białą kielbasą i jajkiem** 18,00  
*Polish soup with white sausage and egg*

**Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i pesto** 18,00  
*Baked tomatoes cream with mozzarella and pesto*

## Dla dzieci

Kids Menu

**Rosółek podawany w bulionówce** 14,00  
*Broth served in a bowl*

**Filet z kurczaka w panko z domowymi frytkami i mizerią** 30,00  
*Chicken fillet in panko with homemade fries and cucumber salad*

## Dania Główne

Main course

**Makaron tagliatelle Bolognese z dziczyzny z tartym parmezanem** 38,00  
*Tagliatelle pasta with boar meat Bolognese with grated parmesan cheese*

**Makaron tagliatelle z \* Mulami w sosie winno-maślanym** 49,00  
*Tagliatelle pasta with mules in wine and butter sauce*

**Filet z sandacza w panko z puree ziemniaczanym, szparagami i dipem mango-curry** 52,00  
*Breaded in panko zander fillet with mashed potatoes, asparagus and mango-curry dip*

**Domowe pierogi z dziczyzną na sosie rieslingowy z prażonymi orzechami, kozim serem i pietruszką** 38,00  
*Homemade dumplings with wild meat in riesling sauce with roasted nuts, goat cheese and parsley*

**Burger wołowy z chutney z żurawiny, wędzonym serem, domowymi frytkami i ketchupem** 40,00  
*Beef burger with cranberry chutney, smoked cheese, homemade fries and ketchup*

**Filet z kurczaka z pieca na kaszy bulgur z warzywami z grilla i pesto** 39,00  
*Chicken fillet from oven on bulgur with grilled vegetables and pesto*

**Pierś z kaczki na różowo na musie z batata z gnocchi buraczanym i romanesco a'la minute** 52,00  
*Pink duck breast on sweet potato mousse with beetroot gnocchi and romanesco a'la minute*

**Stek T-Bone dojrzewający 42 dni z domowymi frytkami, mixem sałat i sosem BBQ z suską sechlońską** 89,00  
*42-day-ripening T-Bone steak with with home-made fries, salad mix and BBQ sauce with plum*

## Sałatki

Salads

**Sałata z \* krewetkami Black tiger i sosem winegret malinowym, pomidorkami, ogórkiem, oliwkami i prażonymi nasionami** 47,00  
*Lettuce with \* Black tiger shrimps and raspberry vinaigrette sauce, cherry tomato, cucumber, olives and roasted seeds*

**Sałata z kaczką piersią i sosem winegret, pomidorkami, marynowaną gruszką, buraczkami i prażonymi nasionami** 39,00  
*Lettuce with duck breast and vinaigrette sauce, cherry tomatoes, marinated pear, beetroot and roasted seeds*

**Sałata z kurczakiem i sosem Cezar, pomidorkami, ogórkiem, cebulą i tartym parmezanem** 36,00  
*Lettuce with chicken and Caesar sauce, cherry tomatoes, cucumber, onion and grated parmesan cheese*

## Słodkie zakończenie

Desserts

**Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i bitą śmietaną** 21,00  
*Chocolate fondant with vanilla ice cream*

**Talerz lodów na culisie malinowym z owocami i bitą śmietaną** 21,00  
*Ice cream plate on raspberry culis with fruit and whipped cream*

**Lodowa „cynamonowa” lody waniliowe przyprawiane cynamonem i jajecznym toppingiem** 21,00  
*Ice cream "cinnamon" vanilla ice cream spiced with cinnamon and egg topping*

**Tartaletka z czekoladą ganach, maliną i mascarpone** 21,00  
*Ganache chocolate tartlet with raspberry and mascarpone*

**Beza z lemon curd, owocami i mascarpone** 21,00  
*Meringue with lemon curd, fruit, and mascarpone*

\* owoce morza - 23 % VAT