

Na dobry początek
For good starters

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

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

Rosół z gęsi szarej z domowym makaronem 18,00
Goose broth with home-made pasta

Krem chrzanowy z chorizo i pestkami dyni 18,00
Horseradish cream with chorizo and pumpkin seeds

Salatki
Salads

Salata z kozim serem i sosem pesto, pomidorkami, oliwkami i marynowana gruszką 39,00
Lettuce with goat cheese and pesto sauce, tomato, olives and marinated pear

Salata z marynowaną połówką wieprzową i sosem winegret, pomidorkami, ogórkiem, pestkami dyni, parmezanem i marynowanymi buraczkami 39,00
Lettuce with marinated pork tenderloin and vinaigrette sauce, tomatoes, cucumber, pumpkin seeds, parmesan cheese and marinated beetroots

Dania Główne
Main course

Filet z sandacza w panko z puree ziemniaczanym, cukinią z grilla i dipem mango-curry 49,00
Breaded in panko zander fillet with mashed potatoes, grilled zucchini and mango-curry dip

Makaron pappardelle z *krewetkami Black tiger i pomidorkami w sosie winno-maślanym z pietruszką 49,00
Pappardelle pasta with Black tiger shrimps and cherry tomatoes in a wine-butter sauce with parsley

Burger wołowy po Kluczewsku z duszoną cebulą, domowymi frytkami i sosem rosyjskim 39,00
„Kluczewski” beef burger with stewed onion, homemade fries and Russian sauce

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

Klasyczny polski schabowy z dzika w panierce panko z puree ziemniaczanym i kapusta zasmażaną z boczkiem 46,00
Classic Polish wild boar pork chop in panko with mashed potatoes and fried cabbage with bacon

Połędwiczka wieprzowa z pieca na musie z selera z groszkiem blanszowanym, gnochi buraczanym i pesto 39,00
Pork tenderloin from the oven on celery mousse with blanched peas, beetroot gnocchi and pesto

Stek T-Bone dojrzewający 42 dni z domowymi frytkami, mixem sałat i sosem BBQ z suską sechlońską 82,00
42-day-ripening T-Bone steak with home-made fries, salad mix and BBQ sauce with plum

Kolacja degustacyjna (pięć setów)
Tasting dinner (five sets)

**Autorskie Menu Szefa Kuchni
Szczepana Karonia** 145 zł /os
The Chef's Szczepan Karoń Menu

Słodkie zakończenie
Desserts

Crème brûlée z karmelizowanym cukrem trzcinowym muscovado 19,00
Crème brûlée with caramelized muscovado cane sugar

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi 19,00
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi, owocami sezonowymi i bitą śmietaną 19,00
Apple strudel with vanilla ice cream, seasonal fruit and whipped cream

Talerz lodów na culisie mango z owocami i bitą śmietaną 19,00
Ice cream plate on mango culis with fruit and whipped cream

Lodowa „cynamonowa” lody waniliowe przyprawiane cynamonem i jajecznym toppingiem 19,00
Ice cream "cinnamon" vanilla ice cream spiced with cinnamon and egg topping

* owoce morza - 23 % VAT