

Na dobry początek

For good starters

Śledź po szwedzku z koperkiem 20,00
śledź / curry / korniszon / koperek / cebula / śmietana / majonez
herring / curry / gherkin / dill / onion / sour cream / mayonnaise

Marynowana pierś z kaczki na różowo z sałatką z rukoli i dżemem żurawinowym 32,00
pierś z kaczki / rukola / pesto / dżem żurawinowy / parmezan / orzeszki ziemne
duck breast / rucola / pesto / cranberry jam / parmesan / peanuts

Krewetki z masłem czosnkowym i sałatą w ogórku 35,00
krewetki / masło / czosnek / cebula / pietruszka / mix sałat w ogórku
shrimps / butter / garlic / onion / parsley / mix lettuce in cucumber

Carpaccio wołowe z marynowanymi grzybkami 33,00
plastry marynowanej polędwicy wołowej / marynowane grzybki / rucola / parmezan / oliwa
marinated beef tenderloin / pickled mushrooms / rocket / parmesan / olive oil

Siekany tatar z polędwicy wołowej z domowymi piklami 33,00
polędwica 100g / cebula / maślaki / korniszon / jabłuszka kaparowe / musztarda / jajko
tenderloin 100g / onion / boletus / gherkin / caper apples / mustard / egg

Wyborne sałaty

Splendid salad

Sałata Cezar 25,00
Sałata rzymska / grillowany kurczak / pomidor / ogórek / sos anchois / parmezan / cebula / grissini
romaine lettuce / grilled chicken / tomato / cucumber / "anchois" sauce / parmesan cheese / onion / grissini

Sałatka nicejska z łososiem marynowanym w cytrusach 28,00
mix sałat / marynowany łosoś / jajko / cebula / pomidor cherry / fasolka szparagowa / oliwki Kalamata / dressing winegret
mix salad / marinated salmon / egg / onion / cherry tomato / green bean / Kalamata olives / vinaigrette

Sałatka zimowa z pieczonymi warzywami i plastrami wołowiny 32,00
mix sałat / pieczony ziemniak / pieczony burak / plastry wołowiny / pestki dyni / jabłuszka kaparowe / pomidorki cherry / winegret miodowy
mix salad / baked potato / baked beetroot / slices of beef / pumpkin seeds / caper apples / cherry tomatoes / honey vinaigrette

Dla Dzieci

Kids Menu

Rosółek podawany w bulionówce 9,00
rosół drobiowo-wołowy / domowy makaron / pietruszka
chicken and beef broth / homemade pasta / parsley

Nuggetsy z frytkami 18,00
panierowane fileciki drobiowe / frytki / ketchup / mini sałatka wiosenna lub surówka z marchewki
breaded chicken fillets / chips / ketchup / mini spring salad or carrot salad

Lody waniliowe 9,00
vanilla ice cream

Dania Pierwsze

First course

Pierozki z dziczyzną 26,00
pierozki własnej roboty / mięso z dziczyzny / orzech laskowy / ser kozí / rucola / sos biały
dumplings with wild meat / hazelnut / goat cheese / rocket / white sauce

Pielmieni z wołowiną 24,00
pielmieni własnej roboty / mięso wołowe / pietruszka / sos beurre blanc (sos maślany)
homemade piermieni / beef / parsley / beurre blanc (butter-based emulsified sauce)

Tagiatelle sepia z łososiem w sosie winno-śmietanowym 26,00
tagiatelle sepia / łosoś / szpinak / cebula / czosnek / śmietana / wino
tagiatelle sepia / salmon / spinach / onion / garlic / sour cream / wine

Rosół z wiejskiej kury 12,00
rosół drobiowo-wołowy / domowy makaron / pietruszka
chicken and beef broth / homemade pasta / parsley

Barszcz na zakwasie z kołdunami 13,00
domowy zakwas / wędzonka / majeranek / kołduny
homemade sourdough / bacon / marjoram / pelmeni (meat dumplings)

Zupa z leśnych grzybów z łazankami i kwaśną śmietaną 14,00
leśne i suszone grzyby / bulion / łazanki / tymianek / kwaśna śmietana
forest and dried mushrooms / broth / square noodles / thyme / sour cream

Danie polecane przez Szefa Kuchni:

Stek z polędwicy wołowej dojrzewający 21 dni 68,00
stek z polędwicy / domowe frytki / fasolka szparagowa po polsku / sos BBQ
sirloin steak / homemade fries / green bean in Polish / BBQ sauce

Dania Główne

Main course

Pstrąg tęczowy z grilla 34,00
Pstrąg tęczowy / ziemniak z pieca / sałata wiosenna z sosem winegret
grilled trout / potato from the oven / spring lettuce with vinaigrette sauce

Filet z sandacza z patelni zakrapiany białym winem 43,00
Filet z sandacza / szafranowe risotto / romanESCO a'la minute w emulsji maślanej
zander fillet / saffron risotto / romanESCO a'la minute in butter emulsion

Klasyczny polski schabowy 28,00
schab / ziemniaki Wedges / kiszona kapusta zasmażana z boczkiem
joint of pork / potatoes Wedges / sauerkraut fried with bacon

Ossobuco z jelenia w sosie grzybowym 36,00
ossobuco z jelenia / modra kapusta / kluseczki szpinakowe / sos grzybowy
deer ossobuco / red cabbage / spinach dumplings / mushroom sauce

Pierś z kaczki na różowo z musem z batata 42,00
pierś z kaczki / mus z batata / pieczony burak / ziemniak w maśle
duck breast / mousse from batata / roasted beetroot / potato in butter

Słodkie zakończenie

Desserts

Owocowy puchar lodowy 15,00
lody owocowe / owoce / coulis owocowy / bita śmietana
fruity ice cream / fruit / fruit coulis / whipped cream

Tradycyjny sernik z wiśniami w cherry 16,00
kruszona beza / wiśnie / nalewka cherry
crumbled meringue / cherries / cherry tincture

Suflet z belgijskiej czekolady z sorbetem jabłkowym 17,00
belgijska czekolada / sorbet jabłkowy / owoce sezonowe
belgian chocolate / apple sorbet / seasonal fruit

Słodkie trio 18,00
creme brulee / panna cotta / crumble sezonowe
cream brulee / panna cotta / seasonal crumble

Torcik Pavlova z kremem i owocami 17,00
beza / krem / owoce sezonowe
meringue / cream / seasonal fruit