

# Menu

## Przystawki / Appetizers

**Śledź, bliny ziemniaczane, kwaszona śmietana, burak, ogórek, jabłko** 28 PLN

*Herring, potato blinis, sour cream, beetroot, cucumber, apple*

**Parfait z gęziej wątróbki, czarny bez, konfitura chilli, kiszona wiśnia, smażona chałka z cynamonem** 32 PLN

*Goose parfait, elderberry flower, chilli jam, pickled cherries, fried challah with cinnamon*

**Pierogi z pieczoną gęsią i agrestem, purée z dyni i mango, żurawina** 38 PLN

*Ravioli with roasted goose and gooseberry, pumpkin and mango purée, cranberry*

**Wybór polskich serów zagrodowych z jabłkiem i rabarbarem** 43 PLN

*Selection of Polish farm cheese with apple and rhubarb*

**Tatar wołowy, rzodkiewka, grzyby, żółtko, dym** 46 PLN

*Beef tartare, pickled radish, mushrooms, confit yolk, smoke*

**Carpaccio z jelenia, czips z czarnuszką, borowik z pietruszką i jałowcem, kiszona żurawina** 46 PLN

*Deer carpaccio, crisp with nigella seeds, porcini with parsley and juniper, pickled cranberry*

## Salatki / Salads

**Szpinak, wątróbka z indyka, jabłko, winogrona, słone wiśnie, ser owczy z nasionami kopru, truskawki** 38 PLN

*Spinach, turkey liver, apple, grapes, salty cherries, sheep cheese with fennel seeds, strawberries*

**Rukola, krewetki, kurki, awokado, pieczona papryka, czips z czarnuszką** 42 PLN

*Arugula, prawns, chanterelles, avocado, roasted pepper, crisp with nigella seeds*

## Zupy / Soups

**Zupa z kurek z wędzonym topinamburem, kasztany, suszona czarna porzeczka** 24 PLN

*Chanterelles soup with smoked Jerusalem artichoke, chestnuts, dried blackcurrant*

**Kremowa zupa z dyni, czarna soczewica, maliny, olej koperkowy** 24 PLN

*Cream of pumpkin, black lentils, raspberries, dill oil*

# Menu

## *Dania główne / Main courses*

- Królik z sosem z wiśni i imbiru, czarna marchewka, purée z pasternaku z miodem truflowym** 59 PLN  
*Rabbit with cherry and ginger sauce, black carrot, parsnip purée with truffle honey*
- Sznicel cielęcy, sałatka z warzyw, ziemniaki confit, żurawina** 65 PLN  
*Veal schnitzel, vegetable salad, potato confit, cranberry*
- Kaczka z pomarańczą i Porto, śliwka, jabłko, kopytka z dynią, ogórek, olej szczypiorkowy** 65 PLN  
*Duck with orange and Porto, plum, apple, 'kopytka' dumplings with pumpkin, cucumber, chives oil*
- Gicz jagnięca, sos demi-glace z paloną papryką i pieprzem, topinambur, ziemniaki dauphinoise** 89 PLN  
*Lamb shank, demi-glace with roasted peppers and pepper, Jerusalem artichoke, dauphinoise potatoes*
- Połowica wołowa / Czarny Angus, Argentyna / 220 g** 124 PLN  
**Sos rozmarynowy, warzywa korzenne z pieca, frytki**  
*Beef tenderloin / Black Angus, Argentina / 220 g*  
*Rosemary sauce, roasted root vegetables, French fries*
- Rib Eye stek / Czarny Angus, USA / 300 g** 189 PLN  
**Sos z zielonego pieprzu, warzywa pieczone na grillu, pieczony ziemniak, sól Maldon, masło z porem**  
*Rib Eye steak / Black Angus, USA / 300 g*  
*Green pepper sauce, grilled vegetables, roasted potato, Maldon salt, leek butter*

## *Dania rybne / Fish dishes*

- Okoń morski, kiszone cytryny, ratatouille, palony kalafior, jarmuż** 65 PLN  
*Sea bass, pickled lemons, ratatouille, burnt cauliflower, kale*
- Młody sum, sos z pora, rokitnika i gorczycy, cytrynowe czipsy z wężymorda** 65 PLN  
*Young catfish, sauce with leek, sea buckthorn and mustard seeds, lemon salsify crisps*

## *Desery / Desserts*

- Jabłko, maślana kruszonka, Żubrówka, czekolada** 24 PLN  
*Apple, butter crumble, Żubrówka, chocolate*
- Sernik z dynią, kruszonka z cynamonem i czekoladą, bita śmietana z cukrem fiołkowym** 24 PLN  
*Pumpkin cheesecake, crumble with cinnamon and chocolate, whipped cream with violet sugar*
- Fondant z czekolady, rozmaryn, coulis z owoców leśnych, lody z koziego sera** 29 PLN  
*Chocolate fondant, rosemary, forest fruits coulis, goat cheese ice cream*