

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI, PASTA TRUFLOWA,
SOS ŚMIETANOWO-ZIOŁOWY, SZPINAK /vege/
*DUMPLINGS WITH POTATOES, TRUFFLE PASTE,
CREAM AND HERB SAUCE, SPINACH, /vege/*

39,-

PIECZONA SAŁATA RZYMSKA,
KURCZAK KUKURYDZIANY, SOS CESAR
ROASTED ROMAINE LETTUCE, CORN CHICKEN, CESAR SAUCE

39,-

PIECZONA MARYNOWANA DYNIA,
KARMELIZOWANA BRUKSELKA, PESTO ORZECHOWE /vege/
*ROASTED MARINATED PUMPKIN,
CARAMELIZED BRUSSEL, NUTS PESTO /vege/*

39,-

BURAKI, FIGA, KUMKWAT, ORZECHY,
KOZI SER, MARYNOWANA CYKORIA /vege/
*ROASTED BEETROOTS, FIG, KUMQUAT,
NUTS, GOAT CHEESE, MARINATED CHICORY /vege/*

39,-

RILLETTES Z KACZKI, FOIE GRAS, JABŁKO,
TYMIANEK, BLIN ZIEMNIACZANY
*RILLETTES WITH DUCK, FOIE GRAS, APPLE,
THYME, POTATO BLINIS*

47,-

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, MAJONEZ TRUFLOWY,
MASŁO SARDELOWE, PIKLE
*BEEF TENDERLOIN TARTARE, TRUFFLE MAYONNAISE,
ANCHOVY BUTTER, PICKLES*

49,-

KREWETKI, BISQUE Z LANGUSTYNEK, OLIWA SMAKOWA
SHRIMPS, LANGOUSTINES BISQUE, FLAVORED OLIVE OIL

49,-

MAKARON PACCHERI, PECORINO,
PARMIGGIANO REGGIANO, TRUFLA /vege/
*PASTA PACCHERI, PECORINO,
PARMIGGIANO REGGIANO, TRUFFLE /vege/*

69,-

PRZYSTAWKI DO WINA / WINE APPETIZERS

SELEKCJA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH Z MIODEM I ORZECHAMI
POLISH FARM CHEESES, HONEY, NUTS

49,-

OLIWKI, PIECZYWO

OLIVES, BREAD

32,-

ZUPY / SOUPS

ŻUREK W CHLEBIE, JAJKO, BIAŁA KIEŁBASA,

*SOUR RYE SOUP IN BREAD POT, EGG, WHITE SAUSAGE,
MASHED POTATOES*

39,-

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS,
PIEROŻKI Z CIEŁĘCINĄ

KINGS BROTH, DUMPLINGS WITH VEAL

32,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIECZARKA PORTOBELLO MARYNOWANA W PORTO,
GRATIN ZIEMNIACZANO-DYNIOWE, BRUKSELKA,
MUS Z PIETRUSZKI I SELERA, DEMI-GLACE WARZYWNY
*PORTOBELLO MUSHROOM MARINATED IN PORTO,
POTATO-PUMPKIN GRATIN, VEGE DEMI-GLACE, BRUSSELS SPROUT,
PARSLEY ROOT AND CELERY MOUSSE*

69,-

SKOK Z KRÓLIKA W SOSIE ŚMIETANOWO - MUSZTARDOWYM
PURÉE ZIEMNIACZANE, WARZYWA SEZONOWE
*RABBIT LEG, CREAM AND MUSTARD SAUCE,
MASHED POTATOES, SEASONAL VEGETABLES*

79,-

GOLONKA PIECZONA
PUREE ZIEMNIACZANE, MIODOWA KAPUSTA,
SOS PIECZENIOWY ZE ŚLIWOWICĄ
*ROASTED PORK KNUCKLE, MASHED POTATOES, HONEY CABBAGE,
DEMI-GLACE WITH PLUM BRANDY*

72,-

MAKARON PACCHERI, PECORINO,
PARMIGGIANO REGGIANO, TRUFLA /vege/
*PASTA PACCHERI, PECORINO,
PARMIGGIANO REGGIANO, TRUFFLE /vege/*

99,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI

PUREE Z BURAKA, GRATIN DYNIOWO-ZIEMNIACZANE,
FIGA, SOS Z ROKITNIKA

*DUCK BREAST, BEETROOT PUREE, PUMPKIN-POTATOE GRATIN,
FIG, SEA BUCKTHORN SAUCE*

82,-

RYBA DNIA

FISH OF THE DAY

99,-

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

GRATIN ZIEMNIACZANE, SZPINAK, SOS PORTO, MARCHEW

TENDERLOIN STEAK, POTATO GRATIN, SPINACH, PORTO SAUCE, CARROT

139,-

STEK Z ANTRYKOTU

PUREE ZIEMNIACZANE, MASŁO ZIOŁOWE SAŁATA WINEGRET

*ENTRECÔTE STEAK, HERB BUTTER,
MASHED POTATOES, VINAIGRETTE SALAD*

159,-

DESERY / DESSERTS

TARTALETKA MIGDAŁOWA, JABŁKO, ŚLIWKA,
LODY, SŁONY KARMEL
*ALMOND TARTLET, APPLE, PLUM,
ICE CREAM, SALTED CARAMEL*
37,-

SERNIK DYNIOWY
PUMPKIN CHEESECAKE
39,-

MUS MASCARPONE, PERSYMONA,
COINTREAU, KARMELIZOWANA CHAŁKA
*MASCARPONE MOUSSE, PERSIMONE,
COINTREAU, CARAMELIZED CHALLAH*
39,-

DLA DZIECI / FOR CHILDREN

ROSÓŁ LUB ZUPA POMIDOROWA
CHICKEN BROTH OR TOMATO SOUP
29,-

NUGGETSY Z KURCZAKA, OPIEKANE ZIEMNIAKI, SAŁATKA
CHICKEN NUGGETS, POTATOES, SALAD
35,-

MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM
PASTA WITH TOMATO SAUCE
29,-

NALEŚNIKI Z BIAŁYM SEREM I MUSEM OWOCOWYM
CREPES WITH COTTAGE CHEESE AND FRUIT MOUSSE
35,-