

PRZYSTAWKI

STARTERS

Szparagi

jajko poszutowe, sos holenderski, pieczywo

asparagus, poached egg, hollandaise sauce, bread



220g - 28 PLN

1,3,7

Tatar z polędwicy wołowej

szalotka, ogórek konserwowy, borowik marynowany,

żel z kiszzonego ogórka, żółtko plastyczne, musztarda francuska

*Beef tenderloin tartare, shallot, pickled cucumber, marinated
boletus, pickled cucumber gel, egg yolk confit, French mustard*

160g - 65 PLN

1,3,7,10

Wędzony pstrąg na sałatce

pstrąg z lokalnego siedliska pstrągów, młode ziemniaki,
ogórek kiszony, czerwona cebula, kawior z pstrąga, emulsja
pietruszkowa

*Smoked, local trout, young potatoes, sour cucumber,
red onion, trout caviar, parsley mousse*

150g - 39 PLN

4,7

ZUPY

SOUPS

Consomme z dzikich ptaków

perliczka, kaczka, pierożek z wędzoną gęsiną

*wild game bird consomme - guinea fowl, duck,
smoked goose meat raviolo*

200ml - 32 PLN

1,3,9

Krem z ogórka kiszzonego

ozorek z dzika, jarmuż, piklowany ogórek, creme fraiche

*Sour cucumber cream, wild boar tongue, kale, pickled
cucumber, creme fraiche*

200ml - 28 PLN

7,9

Wersja  bez śmietany, z tofu

 with tofu, no cream

Żur regionalny

biała kiełbasa, zapiekanka ziemniaczana, smardze,
jajko przepiórcze, creme fraiche,

*Local sour rye soup, white sausage, potato casserole,
morel mushroom, quail egg, creme fraiche*

250g - 36 PLN

3,7,9



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian

SALATY

SALADS

Klasyczny Cezar

250g - 49 PLN

sałata rzymska, pomidory koktajlowe, kurczak sous vide, grzanki, parmezan, puder z boczku, anchois

1,4,7

classic Caesar salad, romaine lettuce, cherry tomatoes, chicken sous vide, parmezan, bacon powder, anchovies

Sałatka z kozim serem



180g - 49 PLN

miks sałat, grillowany kozi ser, figa, truskawka, pestki dyni, dressing z białego bzu, pralina orzechowa, fenkuł

8

mixed greens, grilled goat cheese, fig, strawberry, pumpkin seeds, white lilac dressing, nut praline, fennel

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Jesiotr na risotto

280g - 65 PLN

jesiotr, risotto, nori, brokuł, creme fraiche, sos beurre blanc

4,7

sturgeon roulades, risotto, nori, broccoli, creme fraiche, beurre blanc sauce

Pstrąg z Mysłakowic

320g - 67 PLN

filet z pstrąga, puree z selera i gruszki, kawior z pstrąga, koper włoski, młoda marchew, sos winny

4,7,9

Trout fillet, selery & pear puree, trout caviar, fennel, young carrot, wine sauce

Stek z polędwicy wołowej

320g - 128 PLN

ziemniak, oliwa truflowa, kalafior, szparag, sos pieprzowy z sambucą

7

Beef tenderloin steak, potato, truffle oil, cauliflower, asparagus, pepper sauce with sambuca



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian

Perliczka z ziemniakiem z ogniska

360g - 79 PLN

pierś z perliczki, udo z perliczki, ziemniak, młoda marchew,
demi glase z perliczki

7,9

guinea fowl breast & leg, potato, young carrot, demi glase

Polędwica z jelenia

300g - 134 PLN

zapiekaną ziemniaczaną, młoda marchew, demi glase
ze smardzami

7

*Venison tenderloin, potato casserole, young carrot, morel
mushroom demi glase*

Gołąbki z sosem borowikowym



220g - 49 PLN

kapusta włoska, dziki ryż, suszone pomidory, boczniak, borowik

1,3,7

*Wild rice stuffed cabbage leaves, sun dried tomatoes,
morel mushroom, boletus*

Domowe pierożki z kurkami



180g - 49 PLN

makaron, kurki, halloumi, sos pieczarkowy

1,3,7

home-made ravioli with chanterelles, halloumi, mushroom sauce

Bajgiel a la maczanka

350g - 49 PLN

karkówka, cebula biała i czerwona, ogórek kiszony, rukola

1,3,7,11

bagel, neck of pork, white & red onion, pickled cucumber, arugula

Cheeseburger

350g - 58 PLN

wołowina, cheddar, sałata rzymska, pomidor, boczek, sos tatarski

1,3,7

cheeseburger, beef, cheddar, Romaine lettuce, tomato, bacon, tartare sauce



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian

DESERY

DESSERTS

Fondant czekoladowy

lody z buraka, truskawka

chocolate fondant, beetroot ice-cream, strawberry

150g - 34 PLN

1,3,7

Tarta z musem z owoców leśnych

biała czekolada

White chocolate & forest fruit tarte

200g - 36 PLN

1,3,7

PRZEKĄSKI

SNACKS

Regionalne sery "Wańczykówka"

sery z regionalnego gospodarstwa, konfitura z cebuli

Selection of local cheeses, onion chutney



250g - 52 PLN

7

Wybór wędlin regionalnych

sos tatarski wg własnego przepisu

selection of cold cuts, home made tartare sauce

250g - 36 PLN

7

Frytki

sos tatarski, sos słodko-ostry

French fries, tartare sauce, sweet&spicy sauce



220g - 14 PLN

7



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian

LISTA ALERGENÓW

LIST OF ALLERGENS

1. Zboża zawierające gluten

Cereals containing gluten

2. Skorupiaki i produkty pochodne

Crustaceans and products thereof

3. Jaja i produkty pochodne

Eggs and products thereof

4. Ryby i produkty pochodne

Fish and products thereof

5. Orzeszki arachidowe i produkty pochodne

Peanuts and products thereof

6. Soja i produkty pochodne

Soybeans and products thereof

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

Milk and products thereof (including lactose)

8. Orzechy i produkty pochodne

Nuts and derivatives

9. Seler i produkty pochodne

Celery and products thereof

10. Gorczyca i produkty pochodne

Mustard and related products

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

Sesame seeds and products thereof

12. Dwutlenek siarki i siarczyny

Sulfur dioxide and sulphites

13. Łubin i produkty pochodne

Lupine and products thereof

14. Mięczaki i produkty pochodne

Molluscs and products thereof