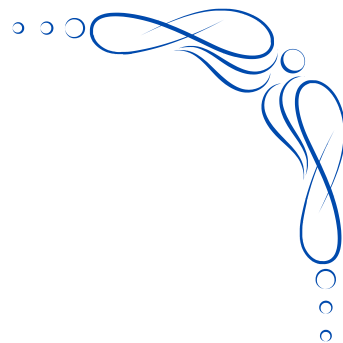


MENU

letnie



TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE

cebulka / ogórek kiszony / kapary / żółtko
onion / pickled cucumber / capers / egg yolk / 100 g

57 PLN

PREZYDENCKA KANAPKA Z KURKAMI

PRESIDENTIAL SANDWICH WITH CHANTERELLE MUSHROOMS

salsa z pieczonych pomidorów / smażone kurki / jajo poszeta
roasted tomato salsa / sautéed chanterelles / poached egg / 150 g

49 PLN

SZPROTKA A LA FRYTKA

FRIED SPRATS – FRENCH FRY STYLE

czosnkowe mayo / cytryna
garlic mayo / lemon / 150 g

46 PLN

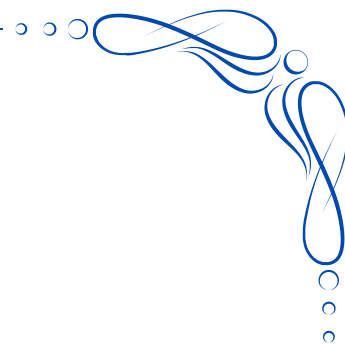
opcja bezglutenowa



opcja wegańska

MENU

letnie



ZUPA Z KURKAMI I MŁODYMI WARZYSWAMI

CHANTERELLE MUSHROOM SOUP WITH BABY VEGETABLES

kurki / fasola szparagowa / ziemniaczki
chanterelles / green beans / baby potatoes / 250 ml



28 PLN

BOUILLABASSE - ZUPA RYBNA

BOUILLABASSE - FISH SOUP

łosoś / krewetki / owoce morza / siekany koper
salmon / shrimp / seafood / chopped dill / 250 ml

34 PLN

KREM Z MŁODEGO KALAFIORA

VELVETY YOUNG CAULIFLOWER CREAM SOUP

prażony słonecznik / grzanka czosnkowa / oliwa szczypiorkowa
toasted sunflower seeds / garlic crouton / chive oil / 250 ml



28 PLN

opcja bezglutenowa



opcja wegańska

MENU

letnie



SMAŻONA CUKINIA

FRIED ZUCCHINI

cukinia / ser straciatella / cebulka szalotka / bazylia / mięta
/ oliwa z oliwek

zucchini / stracciatella cheese / shallot / basil / mint / olive oil / 150 g

46 PLN

SAŁATA A LA CEZAR

CAESAR-INSPIRED GREEN SALAD

supreme kurczak / marynata miodowo
tymiankowa / sałata rzymska / anchois

chicken supreme / honey thyme marinade / romaine lettuce / anchovies / 200 g

48 PLN

SAŁATKA Z KREWETKĄ I SEREM KOZIM

GOAT CHEESE AND PRAWN SALAD

krewetka / sałatka rzymska / szpinak / rukola / pomidor
/ ogórek konserwowy / cebulka / grzanki

shrimp / romaine lettuce / spinach / arugula / tomato
/ pickled cucumber / onion / croutons / 200 g

48 PLN

opcja bezglutenowa



opcja wegańska

MENU

lefric



ZABAGLIONE Z SEZONOWYMI OWOCAMI

ZABAGLIONE WITH SEASONAL FRUITS

malina / truskawka / borówka / morela / lody waniliowe
raspberry / strawberry / blueberry / apricot / vanilla ice cream / 150 g

38 PLN

SERNIK BASKIJSKI

BASQUE CHEESECAKE

owsiane ciasteczka / konfitura z rabarbaru / żelka rabarbarowa
oatmeal cookies / rhubarb jam / rhubarb jelly / 150 g

38 PLN

DUTCH BABY - HOLENDERSKI NALEŚNIK

DUTCH BABY PANCAKE

mus malinowy / borówka / morela / lody waniliowe
raspberry mousse / blueberry / apricot / vanilla ice cream / 150 g

38 PLN

WEGAŃSKIE CZEKALODOWE BROWNIE

VEGAN CHOCOLATE BROWNIE

malina / wiśnia / orzechy / migdały / sos waniliowy
raspberry / cherry / walnuts / almonds / vanilla sauce / 150 g

38 PLN



opcja bezglutenowa



opcja wegańska

MENU

letnie



CARRILLADA DE CERDO

BRAISED PORK CHEEKS

policzki wieprzowe duszone w winie i miodzie /
gnocchi z borowikiem / parmezan

braised pork cheeks in wine and honey / porcini gnocchi / parmesan / 200 g

87 PLN

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W CURRY KREWETKOWYM

PORK TENDERLOIN IN SHRIMP CURRY SAUCE

puree z czosnkiem niedźwiedzim / dziki brokuł / mleczko kokosowe
wild garlic purée / wild broccoli / coconut milk / 200 g

92 PLN

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

BEEF TENDERLOIN STEAK

ziemniaczki pieczone w soli / grillowana sałata rzymska / moje picon
salt-baked potatoes / grilled romaine lettuce / moje picón / 200 g

128 PLN

SZNYCEL CIEŁĘCY

VEAL SCHNITZEL

ciasto kadayif / pieczony ziemniak / fasola szparagowa / kurki w śmietanie
kadayif pastry / roasted potato / green beans /
chanterelles in cream / 200 g

96 PLN

opcja bezglutenowa



opcja wegańska

MENU *letnie*

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

SANDACZ Z PATELNI

PAN-FRIED ZANDER

chorizo / młody ziemniak / cieciora / pomidor / szpinak
chorizo / new potato / chickpeas / tomato / spinach / 200 g

86 PLN

KNEDLE Z KURKAMI

POTATO DUMPLINGS WITH CHANTERELLES

duszony szpinak / kurki / prażona cebulka
sautéed spinach / chanterelles / crispy fried onions / 200 g

55 PLN

A LA SPAGHETTI BOLOGNESE

À LA SPAGHETTI BOLOGNESE

fasola szparagowa / pomidory / bazylia / soczewica czerwona
green beans / tomatoes / basil / red lentil / 200 g

55 PLN

opcja bezglutenowa

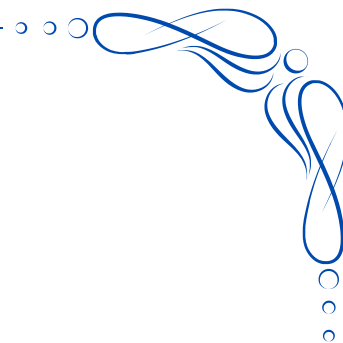


opcja wegańska



MENU

letnie



SZARPANA GĘSINA

PULLED GOOSE

polenta kukurydziana / szpinak / pieczarka / śmietanka / parmezan
corn polenta / spinach / mushroom / cream / parmesan / 150 g

48 PLN

ROSÓŁ NA GĘSINIE

GOOSE BROTH

makaron naleśnikowy / zielona pietruszka
pancake noodles / fresh parsley / 250 ml

28 PLN

SALATKA Z WĘDZONĄ GĘSIĄ

SMOKED GOOSE SALAD

sałata rzymska / pomidor koktajlowy / rodzynki /
parmezan / pesto / dip majonezowo-szczypiorkowy
romaine lettuce / cherry tomatoes / raisins / parmesan /
pesto / mayonnaise and chive dip / 150 g

48 PLN

opcja bezglutenowa



opcja wegańska

MENU *letnie*

MENU GĘSINA / GOOSE MENU

KONFITOWANE UDO Z GĘSI

CONFIT GOOSE LEG

demi glace z pieczoną śliwką / wytrawne gofry z młodymi warzywami
demi-glace with roasted plum / savory waffles with fresh vegetables / 250 g

99 PLN

FILET Z GĘSI SOUS VIDE

SOUS VIDE GOOSE BREAST

pierś z gęsiny / borowik / kopytka / zasmażane buraczki
goose breast / boletus / dumplings / sautéed beetroot / 200 g

94 PLN

PIEROGI Z GĘSINĄ

GOOSE DUMPLINGS

konfitura z czerwonej cebuli
red onion preserve / 5 szt.

48 PLN

opcja bezglutenowa



opcja wegańska