

## APÉRITIF

|      |                                                                                               |        |    |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|
| N.V. | J.M Seleque / Solesence / France / Champagne / Extra Brut / Chardonnay / Meunier / Pinot Noir | 12,5 % | 89 |
| 2023 | Winnica Gostchorze / GostArt / Poland / Lubuskie / Brut / Riesling / Pinot Gris / Pinot Blanc | 12,5 % | 56 |
| 2022 | Bortolomiol / Italy / Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore / Brut / Glera              | 12 %   | 44 |

## PIERWSZY KĘS

|                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pieczyno wypiekane przez zaprzyjaźnioną piekarnię, na eko mące, oliwa szczypiorkowa, bite masło z solą Maldon | 19  |
| Consommé z perliczki, kołduny jagnięce                                                                        | 25  |
| Antonius Siberian Caviar 6*, kwaśna śmietana, bliny                                                           | 369 |

## PRZYSTAWKI

|                                                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Żurek na domowym zakwasie, borowiki szlachetne, cielęca kiełbasa, chrzan / danie zawiera wieprzowinę                    | 42     |
| Francuska zupa cebulowa, grzanka, gruyere, tymianek                                                                     | 48     |
| Zupa rybna à la Soul Kitchen, sandacz, krewetki, mule, anyż, kolendra                                                   | 69     |
| Tatar z polędwicy wołowej, marynowane borowiki, pikle, lubczyk, grzanka, sałaty z vinaigrette / przygotowany przy stole | 64     |
| Pierogi z pieczoną kaczką, świeży majeranek, żurawina, Antonówka, wędzona śmietana                                      | 44     |
| Wędzony śledź z Bornholm, vinaigrette, jabłko, kalamondyna, kwaśna śmietana, ogórek kiszony, ikra pstrąga z Zielenicy   | 54     |
| Tuńczyk Bluefin, czarna trufla, awokado, topinambur, sezam, sos teriyaki                                                | 79     |
| Burrata di Bufala, cykorja, krwista pomarańcza, miechunka, lubczyk                                                      | 59     |
| Tagliolini, masło truflowe, ser Bursztyn, zimowa trufla                                                                 | 58/109 |

## DANIA GŁÓWNE

|                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pół kaczki z pieca, dzika żurawina, Antonówka, purée, duszona kapusta w winie / przygotowana przy stole (godz. 18:00)       | 98  |
| Pierś perliczki, ziemniaki glazurowane kukurydzą, por, sos smardzowy, estragon                                              | 119 |
| Sznyceł z mlecznej cielęciny „po wiedeńsku”, wiejskie jajko sadzone, purée, mizeria, kiszona cytryna                        | 89  |
| Walijskie biodro jagnięce, soczewica Beluga, ragoût, suszone pomidory, szpinak, rozmarynowy demi-glace                      | 135 |
| Wellington z polskiej polędwicy wołowej, truflowe duxelles, szynka prameńska, purée, zimowe sałaty, bordelaise              | 189 |
| Wolno pieczone żebro wołowe, purée z wędzonego selera z ziemniakami, kapusta stożkowa, chrzan, sos winny z gorczycą         | 109 |
| Comber z jelenia szlachetnego, pasternak, brukselka, purée ziemniaczane, trufla zimowa, sos Grand Veneur z aronii           | 169 |
| Dziki sandacz z jeziora Wicko, skorzonera, topinambur, soliród, koperek, sos maślany z verjuice, ikra z pstrąga z zielenicy | 145 |
| Risotto szafranowe, kalafior, musztarda, nerkowiec, jogurt sojowy                                                           | 84  |

## DESERY

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Selekcja polskich serów zagrodowych, konfitura, orzech          | 59 |
| Tort bezowy, mascarpone, maliny                                 | 42 |
| Sernik baskijski                                                | 42 |
| Torcik czekoladowy Soul Kitchen                                 | 42 |
| Tarte tatin, szara reneta, cynamon, crème anglaise / dla dwojga | 59 |



## APÉRITIF

|      |                                                                                                |        |    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|
| N.V. | J.M Seleque / Solescence / France / Champagne / Extra Brut / Chardonnay / Meunier / Pinot Noir | 12,5 % | 89 |
| 2023 | Winnica Gostchorze / GostArt / Poland / Lubuskie / Brut / Riesling / Pinot Gris / Pinot Blanc  | 12,5 % | 56 |
| 2022 | Bortolomiol / Italy / Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore / Brut / Glera               | 12 %   | 44 |

## FIRST BITE

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Bread made by our local bakery on eco-flour, chive olive oil, whipped butter with Maldon salt | 19  |
| Guinea fowl consommé, lamb dumplings                                                          | 25  |
| Antonius Siberian Caviar 6*, sour cream, blinis                                               | 369 |

## APPETIZERS

|                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Sour rye soup on homemade sourdough, cep, veal sausage, horseradish / includes pork                            | 42     |
| French onion soup, gruyere toast, thyme                                                                        | 48     |
| Fish soup à la Soul Kitchen, zander, prawns, mussels, anise, coriander                                         | 69     |
| Beef tenderloin tartare, marinated cep, pickles, lovage, toast, lettuce with vinaigrette / prepared tableside  | 64     |
| Dumplings with roasted duck, fresh marjoram, wild cranberries, Antonówka apple, smoked sour cream              | 44     |
| Smoked herring from Bornholm, vinaigrette, apple, calamansi, sour cream, pickled cucumber, Zielenica trout roe | 54     |
| Bluefin tuna, black truffle, avocado, Jerusalem artichoke, sesame, teriyaki sauce                              | 79     |
| Burrata di Bufala, chicory, blood orange, physalis, lovage                                                     | 59     |
| Tagliolini, truffle butter, Polish hand-crafted cheese Bursztyn, winter truffle                                | 58/109 |

## MAIN COURSES

|                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Half a duck from the oven, wild cranberries, Antonówka apple, puree, wine braised cabbage / prepared tableside (from 6 PM) | 98  |
| Guinea fowl breast, corn glazed new potatoes, leek, tarragon, morel sauce                                                  | 119 |
| Milk-fed veal schnitzel "Viennese style", fried farm egg, potato purée, cucumber salad, pickled lemon                      | 89  |
| Welsh lamb rump, beluga lentils, ragout, sun-dried tomatoes, spinach, rosemary demi-glace                                  | 135 |
| Polish beef tenderloin Wellington, truffle duxelles, parma ham, potato puree, winter leaves, bordelaise                    | 189 |
| Slow-roasted beef short rib, smoked celery and potato purée, hispi cabbage, wholegrain mustard sauce                       | 109 |
| Venison loin, parsnip, Brussels sprouts, potato purée, winter truffle, chokeberry Grand Veneur                             | 169 |
| Wild zander, salsify, Jerusalem artichoke, samphire, dill, verjuice warm butter sauce, trout roe from Zielenica            | 145 |
| Saffron risotto, cauliflower, mustard, cashew nuts, soy yoghurt                                                            | 84  |

## DESSERTS

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Selection of Polish farm cheeses, jam, walnut                        | 59 |
| Meringue cake, mascarpone, raspberries                               | 42 |
| Basque cheesecake                                                    | 42 |
| Soul Kitchen's chocolate cake                                        | 42 |
| Tarte Tatin, Grey Reinette apple, cinnamon, crème anglaise / for two | 59 |

