



PL/EN

---



Bardzo mi miło zaprosić Państwa do skosztowania naszego wyjątkowego Menu. Wszystkie dania tworzone są z produktów najwyższej jakości, dbamy o to, aby każdy znalazł tu coś dla siebie. Niech to będzie kulinarna przygoda, na którą wybierzemy się wspólnie. Smacznego!

/ I am very pleased to invite you to taste our unique Menu. All dishes are created with the everyone will find something for themselves. Let this be a culinary adventure that we go on together. Enjoy!

---

**MACIEJ MORAŃSKI**  
Szef kuchni / Chef

# MENU



## Menu zimowe / Winter menu

### PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z ŁOSOSIA, HAIKU, SZALOTKA, MARYNOWANY BURAK, 250 g 49 PLN  
JARMUŻ, PUDER CYTRYNOWY / SALMON TARTARE, HAIKU,  
SHALLOT, PICKLED BEETROOT, KALE, LEMON POWDER

### ZUPY / SOUPS

KREM Z TOPINAMBURU, CZIPSY PIETRUSZKOWE 300 ml 35 PLN  
/ JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, PARSLEY CHIPS

### DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

PIERŚ Z KACZKI, BRUKSELKA I POMIDORY SUSZONE, 370 g 65 PLN  
PURÉE Z MARCHWI / DUCK BREAST, BRUSSELS SPROUTS,  
SUN-DRIED TOMATOES, CARROT PURÉE

DORSZ SKREI, PIECZONA PIETRUSZKA, SOLIRÓD 200 g 65 PLN  
/ COD SKREI, BAKED PARSLEY, GLASSWORT

VEG ZAPIEKANY POR Z KALAFIEM, GREMOLATA, MARYNOWANA 360 g 45 PLN  
MARCHEW Z IMBIREM / BAKED LEEK WITH CAULIFLOWER,  
GREMOLATA, MARINATED CARROT WITH GINGER

### DESERY / DESSERTS

PRAŻONE JABŁKO, KRUSZONKA CYNAMONOWA, CUSTARD 250 g 29 PLN  
/ ROASTED APPLE, CINNAMON CRUMBLE, CUSTARD

MUS CZEKOLADOWY, WĘDZONA ŚLIWKA, SUSZONA MORELA 200 g 29 PLN  
/ CHOCOLATE MOUSSE, SMOKED PLUM, DRIED APRICOT

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

# MENU

## PRZYSTAWKI / STARTERS



REG	<b>TATAR Z REGIONALNEJ WOŁOWINY</b> / REGIONAL BEEF TARTARE SZALOTKA, ŻEL Z ŻÓŁTKA, MARYNOWANA RZODKIEW, CHIPS Z CHLEBA, CHRUST Z PORA, GRZYBY MARYNOWANE / SHALLOTS, YOLK GEL, MARINATED RADISH, BREAD CHIPS, LEEK CRISP, MARINATED MUSHROOMS	150 g	65 PLN
VEG	<b>SAŁATKA Z PIECZONEJ DYNI</b> / BAKED PUMPKIN SALAD SZPINAK, VINAIGRETTE POMARAŃCZOWY, IMBIR, SAŁATY / SPINACH, ORANGE VINAIGRETTE, GINGER, LETTUCE	200 g	39 PLN
REG	<b>PÂTÉ Z WĘDZONEGO PSTRĄGA ZE STAWÓW</b> REGIONALNYCH / SMOKED TROUT PATE FROM REGIONAL PONDS RICOTTA, PUDER PALONY, TRAMEZZINO, ESPUMA Z WŁOSKIEJ TRUFLI I ZIEMNIAKA / RICOTTA, ROASTED POWDER, TRAMEZZINO, ESPUMA FROM ITALIAN TRUFFLE AND POTATO	150 g	43 PLN
BG	<b>PROSCIUTTO DI SAN MICHELLE</b> / PROSCIUTTO DI SAN MICHELLE PIANKA Z SERA Z GOSPODARSTWA SERY ŁOMNICKIE, PIECZONY JARMUŻ, MIX POLNYCH LIŚCI, GRUSZKA KARMELIZOWANA, WĘDZONY KAWIOR Z PSTRĄGA Z MYSŁAKOWIC / CHEESE FOAM FROM THE FARM CHEESE ŁOMNICKIE, BAKED KALE, MIX OF FIELD LEAVES, CARAMELIZED PEAR, SMOKED TROUT CAVIAR FROM MYSŁAKOWICE	150 g	46 PLN
VEG BG	<b>TERRINA POMIDOROWA</b> / TOMATO TERRINE PESTO GENOVESSE, CHILI, SUSZONE POMIDORY / PESTO GENOVESSE, CHILI, SUN-DRIED TOMATOES	150 g	35 PLN
	<b>ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO.</b> ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA. / FRESH AND CRISPY BREAD IN OUR GUSTO. WE ENCOURAGE YOU TO ORDER.		9 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

# MENU



## ZUPY / SOUPS

REG	<b>ALPEJSKA ZUPA CEBULOWA / ALPINE ONION SOUP</b> CIABATTA, PODPALANY SER Z GOSPODARSTWA SERY ŁOMNICKIE / CIABATTA, FLAMED CHEESE FROM THE FARM LOMNICKIE CHEESE	400 ml	44 PLN
	<b>TYROLSKA ZUPA Z SIANA / TYROL HAY SOUP</b> BOCZEK REGIONALNY, CEBULA, ZIEMNIAKI, OLIWA SZCZYPIORKOWA / REGIONAL BACON, ONION, POTATOES, CHIVES OIL	400 ml	37 PLN
BG VEG	<b>KREM Z ZIELONEGO GROSZKU / GREEN PEA CREAM</b> GRUSZKA KARMELIZOWANA, MIĘTA, OLEJ POMIDOROWY / CARMELIZED PEAR, MINT, TOMATO OIL	400 ml	35 PLN
	<b>ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO. ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA. / FRESH AND CRISPY BREAD IN OUR GUSTO. WE ENCOURAGE YOU TO ORDER.</b>		9 PLN

## PASTA

VEG	<b>SPAGHETTI Z TRUFLĄ / SPAGHETTI WITH TRUFFLE</b> TRUFLA, PIEPRZ CZARNY, PARMEGIANO REGGIANO / TRUFFLE, BLACK PEPPER, PARMEGIANO REGGIANO	250 g	65 PLN
VEG	<b>RAVIOLI</b> GORGONZOLA, KARMELIZOWANA GRUSZKA, PIEPRZ CZARNY, PARMEGIANO REGGIANO / GORGONZOLA, CARMELIZED PEAR, BLACK PEPPER, PARMEGIANO REGGIANO	200 g	55 PLN
	<b>TAGLIATELLE Z KREWETKAMI / TAGLIATELLE WITH PRAWNS</b> KREWETKI, CZOSNEK, POMIDORY, PIETRUSZKA, KOLENDRA / PRAWNS, GARLIC, TOMATOES, PARSLEY, CORIANDER	250 g	68 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

# MENU

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



REG	<b>GULASZ Z DZIKA / WILD BOAR STEW</b> GRZYBY LEŚNE, ZAPIEKANE PUREE ZIEMNIACZANE, TRUFLA, WARZYWA KORZENIOWE / FOREST MUSHROOMS, BAKED MASHED POTATOES, TRUFFLE, ROOT VEGETABLES	400 g	75 PLN
BG REG	<b>JESIOTR ZE STAWÓW PODGÓRZYŃSKICH</b> / STURGEON FROM PODGÓRZYŃSKIE POND BABY MARCHEW, BABY POR, MINI BURAK, BOCZNIAK KRÓLEWSKI, ESPUMA SZAFRANOWA / BABY CARROT, BABY LEEK, MINI BEETROOT, KING OYSTER MUSHROOM, SAFFRON ESPUMA	400 g	85 PLN
REG	<b>SCHAB CIEŁĘCY / VEAL LOIN</b> BURACZANE GNOCCHI, SOS Z LOKALNEGO SERA PLEŚNIOWEGO, ŻURAWINA, JUS / BEETROOT GNOCCHI, SAUCE MADE FROM LOCAL BLUE CHEESE, CRANBERRY, JUS	350 g	75 PLN
REG	<b>POŁĘDWICA WOŁOWA Z CIEŁĘCINĄ / BŒF TENDERLOIN</b> PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ, ROSTI ZIEMNIACZANE, MUS Z PALONEGO CZOSNKU, DEMI GLACE Z TRUFLĄ / SLICES OF BEEF TENDERLOIN, POTATO ROSTI, ROASTED GARLIC MOUSSE, DEMI GLACE WITH TRUFFLE	350 g	120 PLN
BG VEG	<b>RAGOUT</b> CIECIERZYCA, DYNIA, KURKI, PIETRUSZKA / CHICKPEAS, PUMPKIN, CHANTERELLES, PARSLEY	350 g	51 PLN
BG REG	<b>PSTRĄG Z MYSŁAKOWIC / TROUT FROM MYSŁAKOWICE</b> PIECZONE ZIEMNIAKI, WARZYWA KORZENIOWE, MASŁO PALONE / BAKED POTATOES, ROOT VEGETABLES, ROASTED BUTTER	450 g	74 PLN
	<b>ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO. ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA. / FRESH AND CRISPY BREAD IN OUR GUSTO. WE ENCOURAGE YOU TO ORDER..</b>		9 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

# MENU

DESERY / DESSERTS



<b>TIRAMISU</b> KAWIOR Z AMARETTO, REDUKCJA KAWOWA, MASCARPONE, GĄBKA KAKAOWA, WATA MIĘTOWA, PUDER BISZKOPTOWY / AMARETTO CAVIAR, COFFEE REDUCTION, MASCARPONE, COCOA SPONGE, MINT COTTON, BISCUIT POWDER	200 g	39 PLN
<b>PANNA COTTA</b> MAŚLANKA SUDECKA, KONFITURA Z RABARBARU, PUDER Z CZARNEGO BZU / SUDETIC BUTTERMILK, RHUBARB JAM, ELDERBERRY POWDER	200 g	39 PLN
<b>CIASTO KRUCHE / CRISP CAKE</b> GRUSZKA KARMELIZOWANA, WŁOSKA BEZA, SZWAJCARSKA GORZKA CZEKOLADA, LIKIER POMARAŃCZOWY / CARAMELIZED PEAR, ITALIAN MERINGUE, SWISS DARK CHOCOLATE, ORANGE LIQUEUR	200 g	45 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

# MENU

## PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm

Dodaj burratę do pizzy / Add burrata to your pizza

125 g / 17 PLN



**FOCCACIA** 29 PLN  
ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI  
/ ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH SUN-DRIED TOMATOES

**PIZZA MARGHERITA** 35 PLN  
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE  
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

**PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI** 40 PLN  
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA  
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

**PIZZA CAPRESE** 42 PLN  
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY, BAZYLIA  
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATOES, BASIL

**PIZZA TONNO** 45 PLN  
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TUŃCZYK, JAJKO, SZPINAK  
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TUNA, EGG, SPINACH

**PIZZA CALZONE (PIERÓG)** 42 PLN  
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA  
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, HAM

**PIZZA SALAMI PICCANTE** 49 PLN  
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA,  
PEPERONCINI / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE,  
SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI

**PIZZA PARMA** 49 PLN  
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, RUKOLA,  
PARMEGIANO REGGIANO / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
PROSCIUTTO DI PARMA, ARUGULA, PARMEGIANO REGGIANO

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

# MENU

PIZZA ALPEJSKA / ALPINE PIZZA

32 cm



## PIZZA TREMONTI

49 PLN

SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW  
KRWISTY, GRZYBY / CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE,  
RED SORREL, MUSHROOMS

## PIZZA SZWAJCARSKA / SWISS PIZZA

49 PLN

SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SER RACLETTE, BROKUŁ, SPECK,  
CEBULA PRAŻONA, ZIEMNIAKI MALUNS / CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
RACLETTE CHEESE, BROCCOLI, SPECK, ROASTED ONION, MALUNS POTATOES

## PIZZA AUSTRIACKA / AUSTRIAN PIZZA

49 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KIEŁBASA SUDECKA, OGÓREK KISZONY, SER  
KOZI, TRUFLA / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SUDETIC SAUSAGE, PICKLED  
CUCUMBER, GOAT CHEESE, TRUFFLE

## PIZZA WŁOSKA / ITALIAN PIZZA

49 PLN

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY KOKTAJLOWE, PESTO BAZYLIOWE,  
KAPARY, OLIWA Z TRUFLI / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, CHERRY TOMATOES,  
BASIL PESTO, CAPERS, TRUFFLE OIL

BG - bezglutenowe / gluten free

REG - regionalne / regional

VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service