



BAR & RESTAURANT

PRZYSTAWKI / STARTERS

BLIN ZIEMNIACZANY Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM

39 zł

wędzony pstrąg z Gospodarstwa Zielenica, kawior z pstrąga, młode warzywa korzenne

POTATO BLINI WITH SMOKED TROUT

smoked trout from Zielenica Fish Farm, trout caviar, root vegetables

TATAR Z SEZONOWANEGO ROSTBEFU

58 zł

pomidor malinowy, kawior z taszy, sos sojowy, oliwa chorizo

SEASONED SHORT LOIN TARTARE

Raspberry tomato, lumpfish caviar, soy sauce, chorizo oil

ANOLINI Z KREWETKAMI

55 zł

pietruszką, pieczona papryka, żółty pomidor, krem balsamiczny, czarny czosnek

SHRIMPS STUFFED ANOLINI

parsley, roasted bell pepper, yellow tomato, balsamic cream, black garlic

BOROWIK NA MAŚLE

49 zł

polska mozzarella - stracciatella Bianca, pistacje

GLAZED BOLETUS MUSHROOMS

polish mozzarella - stracciatella Bianca, pistachio

GLAZUROWANY BURAK

38 zł

sok z kiszonego buraka, sos z koziego sera, prażone kasze, świeże zioła

GLAZED BEETROOT

fermented beetroot juice, goat cheese sauce, roasted groats, fresh herbs

WIELKOPOLSKA POLEWKA

31 zł

croquet z pyry, boczec, konfitowane żółtko, skwarki wieprzowe

WIELKOPOLSKA POLEWKA | POLISH BUTTERMILK SOUP

potato croquet, bacon, confit egg yolk, pork greaves

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

HALIBUT

89 zł

krem z nori | zielony relish | sos holenderski z dashi | tartaletka z konfiturą z dzikiego ryżu | majonez miso | marynowane grzyby shimeji

HALIBUT

nori cream | green relish | dashi hollandaise sauce | tart with wild rice jam | miso mayonnaise | pickled shimeji mushrooms

RISOTTO Z KURKAMI

55 zł

prażony słonecznik, mus z kurek, puder z borowika, marynowane borówki

RISOTTO WITH CHANTERELLES

roasted sunflower seeds, chanterelles mousse, mushrooms powder, blueberry

SZAGÓWKI

49 zł

wędzony twaróg, sos z sera smażonego, kalafior, ziołowa bułka tarta

„SZAGÓWKI” POTATO DUMPLINGS

smoked cottage cheese, regional cheese sauce, cauliflower, herbal breadcrumbs

FILET Z KACZKI

84 zł

pączek ziemniaczany, burak, imbir, modra kapusta, trufla polska

DUCK FILLET

potato donut, beetroot, ginger, red cabbage, polish truffle

CIEŁĘCINA MLECZNA

82 zł

seler glazurowany, puree z kalafiora i selera, sos cielęcy smardze, rodzynki, orzeszki pini

MILK VEAL

glazed celery, cauliflower and celery puree, veal sauce, morels, raisins, pini nuts

ŁOPATKA WOŁOWA

89 zł

brioszka, wątróbka cielęca, pistacja, puree ze szpinaku, puree z buraka, demi glace wołowy z czarnym czosnkiem i octem balsamicznym

BEEF SHOULDER

brioche, veal liver, pistachio, spinach puree, beetroot puree, beef demi glace with black garlic and balsamic vinegar

CEBULA | CZOSNEK | TRUFLA

lody z karmelizowanej cebuli, mus z białej czekolady, czarny czosnek, trufla polska, marshmallow, puder z borowika, kogel mogel, prażynki karmelowe, żel kawowy

ONION | GARLIC | TRUFFLE

caramelized onion ice cream, white chocolate mousse, black garlic, polish truffle, marshmallow, boletus mushroom powder, egg yolk cream, caramel crisps, coffee gel

KREM Z GORGONZOLI

ganache z gorzkiej czekolady, tiul kakaowy, sorbet wiśniowy, orzechy

GORGONZOLA CREAM

dark chocolate ganache, black cocoa tulle, cherry sorbet, nuts

ROGAL MARCIŃSKI

krem chantilly z białym makiem, biała czekolada, migdały, orzechy włoskie, lody z drożdży, żel z pomarańczy, lukier

ROGAL MARCIŃSKI

creme chantilly with white poppy seeds, white chocolate, almonds, walnuts, yeast ice cream, orange gel, frosting