

Przystawki zimne | Cold starters

Matias holenderski/racuszek ziemniaczany/ crème fraîche/czerwony i czarny kawior/ Dutch matias/potato blinis/crème fraîche/red and black caviar	59,00 pln
Mix sałat/awokado/pomidory cherry/sos vinaigrette/ grillowany kurczak Zagrodowy/lub Burrata Mix salad/avocado/cherry tomato/vinaigrette sauce/grilled chicken/or Burrata	69,00 pln
Tatar z polędwicy wołowej/lardo/marynowane borowiki/ jajko przepiórcze/majonez truflowy/chips z czarnuszką Steak tartare/lard/boletus/quail egg/truffle mayonnaise/chips with nigella seed	74,00 pln
Plastry miecznika/salsa z winogron/mus z awokado/ jalapeno/kolendra/kiełki Swordfish slices/grape salsa/avocado mousse/jalapeno/coriander/sprouts G	88,00 pln
Carpaccio z combra daniela/ser Pecorino/oliwa truflowa/ marynowany karczoch/pomidory cherry/orzechy nerkowca Carpaccio from saddle of fallow deer/Pecorino cheese/truffle oil/ pickled artichoke/tomato/cashew nuts G	89,00 pln

Przystawki ciepłe | Hot starters

Pieczony ser kozi/karmelizowana żurawina/ grillowany sękacz/konfitura z pigwy Baked goat's cheese/caramelized cranberry/tree cake/quince jam	67,00 pln
Gnocchi/sos z grzybów leśnych/szpinak/cukinia/tarta trufla/ ser Pecorino Gnocchi/mushroom sauce/spinach/zucchini/tart truffle/Pecorino cheese W	68,00 pln
Pierogi z gęsią confit/sos Veloute/grzyby leśne/ser Bursztyn/ mus z suszonych pomidorów z ziołami Dumplings with goose confit/Veloute sauce/forest mushrooms/Bursztyn cheese/ dried tomatoes mousse with herbs	69,00 pln
Zapiekane ślimaki/szpinak/ser gorgonzola/sos holenderski/ grzanka z pomidorami Baked snails/spinach/gorgonzola cheese/hollandaise sauce/ toast with tomato	89,00 pln



Pikantne krewetki/kalmary baby/chorizo/pomidory/ogórek/kolendra 89,00 pln
Spicy prawns/squid baby /chorizo/tomatoes/cucumber/coriander | G

**Plastry tuńczyka/sos kabayaki/mus wasabi/shiitake/
ananas/kimchi/wakame** 89,00 pln
Tuna/kabayaki sauce/wasabi/shiitake/pineapple/kimchi/wakame

**Foie gras/karmelizowana gruszka/pistacje/
domowy keks/żurawina w Porto** 119,00pln
Foie gras/caramelized pear/pistachios/homemade fruitcake/cranberry in Porto

Zupy | Soups

Pikantne flaki wołowe/chorizo/imbir/wędzona papryka 45,00 pln
Spice beef tripe/chorizo/ginger/smoked red pepper | G

Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufla 49,00 pln
Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle | W

Azjatycki bulion z kaczki/krewetki/kiełki fasoli mung/grzyby shimeji 49,00 pln
Asian broth from duck/prawns/mung bean sprouts/shimeji mushrooms

**Krem z pieczonych kasztanów/wędzony jesiotr/czarny kawior/
oliwa szczypiorkowa** 49,00pln
Cream of roasted chestnuts/smoked sturgeon/black caviar/chive oil

Dania rybne | Fish dishes

**Linguine/krewetki/ośmiornica/groszek cukrowy/
szpinak/świeże zioła/chili** 109,00 pln
Pasta linguine/prawns/octopus/sugar peas/spinach/fresh herbs/chili

**Pieczony dorsz Skrei/sos maślany z pomidorami/
kolorowe warzywa z ziołami/czarna soczewica beluga/żel cytrynowy** 145,00 pln
Roasted cod Skrei/butter sauce with tomato/
colorful vegetables with herbs/black lentils/lemon gel | G

**Ośmiornica/kalmary baby /sos rouille/salátka z fenkuła/
puree ziemniaczane/emulsja ziołowa** 138,00 pln
Octopus/squid baby/rouille sauce/fennel salad/potato puree/herbs emulsion | G

Sola Dover/sos maślano – cytrynowy/pomidory concasse ...
Dover sole/lemon butter sauce/tomato concasse | G
Cena dnia | Price of day

Dania mięsne | Meat dishes

Udko i serduszko z kaczki confit/sos rodzynekowy/kopytka maślane/ karmelizowane buraczki/mus z jabłka/cykoria Confit duck leg and heart/raisin sauce/butter dumplings/ caramelized beetroot/apple mousse/chicory	135,00pln
Wolno pieczona gic z cielęca/sos szatwiowy/fregola/ grzyby leśne/puree selerowo-jabłkowe/marchewka/oliwa ziołowa Slow roasted veal shank/sage sauce/fregola/ forest mushrooms/celery-apple puree/carrot/herbs oil	139,00pln
Polędwica z jelenia/sos z czarnego bzu/ragout warzywne z grzybami/ puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem/gruszka Deer tenderloin/elderberry sauce/vegetable ragout with mushrooms mashed potatoes with roasted garlic/pear	167,00pln
Comber z jagnięciny nowozelandzkiej/kremowa polenta/ sos tymiankowy/boczniak mikołajkowy/warzywa z ziołami Saddle of lamb from New Zeland/creamy polenta/ thyme sauce/oyster mushroom/vegetable with herbs	168,00pln
Stek z polędwicy wołowej/szpinak/ truflowe purée ziemniaczane/sos Porto/+foie gras Beef tenderloin steak/spinach/truffle mashed potatoes/Porto sauce/+foie gras	159,00pln 179,00pln
Menu degustacyjne Tasting menu	350,00pln
Wine pairing	250,00pln

Prosto z pieca:

Slowl-baked chef's specialities:

Wolno pieczony udziec z mlecznej jagnięciny z Zamory Slowly baked leg of milky lamb from Zamora	
Pieczona hiszpańska szynka z prosięcia Slowly baked spanish ham from a pig	

Cena dnia | Price of day

Desery | Desserts

**Czekoladowo-kokosowa kula z marakują/chips z ananasa/
sorbet Pina Colada** 44,00 pln
Chocolate-coconut ball with passion fruit/pineapple chips/
Pina Colada sorbet

**Sernik z białą czekoladą/biskopt migdałowy/żel z mango/
sorbet z rokitnika** 44,00 pln
Cheesecake with white chocolate/almond sponge cake/mango gel/
sea buckthorn sorbet

**Beza/krem waniliowy/żurawina w Porto/mus z czarnej porzeczki/
sorbet truskawkowy z tajską bazylią** 44,00 pln
Meringue/vanilla cream/cranberry in Porto/blackcurrant mousse/
strawberry sorbet with thai basil

**Fondant czekoladowy/sos truskawkowy/świeże owoce/
prażone migdały/lody waniliowe** 44,00 pln
Chocolate fondant/strawberry sauce/fresh fruit/
roasted almonds/vanilla ice cream

Business Lunch 65,00 pln
Od poniedziałku do piątku w godz.12.00-16.00
Monday to Friday from 12pm to 4 pm

Ceny zawierają podatek VAT | All prices include VAT

W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę | 10% service charge will be added to parties of 4 or more