

## Menu

### Przystawki

Befsztijk tatarski/pikkle/żółtko/masło/musztarda/pieczyno/mikro zioła 29 pln  
*Beef tartare/ pickles/ egg yolk/ butter/ mustard/ bread/ micro herbs*

Rukola/kacza pierś sous-vide/prażone ziarna/filetowane owoce/cytrusowy winegret 26 pln  
*Ruola / duck breast sous-vide / roasted grains / filleted fruit / citrus vinaigrette*

Tatar z tuńczyka/awokado/pomidor/ogórek/sezam/grzanki 29 pln  
*Tuna tartare / avocado / tomato / cucumber / sesame / toasts*

### Salatki

Salata rzymska/szpinak/boczek/filet drobiowy/grzanki/grana padano/sos anchois 26 pln  
*Roman salad/spinach/bacon/chicken fillet / toasts / grana padano cheese/ anchovy sauce*

Selekcja salat/ser owczy/żurawina/gąbka buraczana/dressing malinowy 22 pln  
*Selection of salads / sheep cheese / cranberry / beetroot sponge/ raspberry dressing*

### Zupy

Krem szparagowy/ser pleśniowy/jogurt tymiankowy 18 pln  
*Asparagus creme / blue cheese / thyme yoghurt*

Krem z młodej marchwi/lody bazyliowe/grzanki pomidorowe/czarnuszka 16 pln  
*Baby carrots cream / basil ice cream / tomato toast / black croutons*

Trzy korony/zielone warzywa/pomidorowa/kalafiorowa 16 pln  
*Three crowns soup/ green vegetables soup/ tomato soup/ cauliflower soup*

### Dania pierwsze

Paella/ryż/ krewetki/ mule/szyjki rakowe/safran 36 pln  
*Paella / rice / prawns / mule / crayfish / saffron*

Pierogi/bryndza/ziemniaki/czaber/czosnek niedźwiedzi/palone masło 18 pln  
*Dumplings /sheep cheese / potatoes / savory / wild garlic/ roasted butter*

Gnocchi/krem pomidorowy/pulpeciki wołowe/płatki parmezanu/bazylia 26 pln  
*Gnocchi / tomato cream / beefsteak / parmesan flakes / basil*

Papardelle/supreme z kurczaka/szpinak/soz z niebieskim serem/grana padano 24 pln  
*Pappardelle / chicken supreme / spinach / blue cheese sauce / grana padano cheese*

## **Dania główne**

<i>Stek z polędwicy wołowej/puree pietruszkowo-truflowe/sos kurkowy/pieczone pomidory</i> <i>Beef tenderloin steak/ parsley-truffle puree/chanterelle sauce/ baked tomatoes</i>	78 pln
<i>Udko z kaczki confit/mus marchwiowy/pieczony burak/karmelizowane wiśnie/sos żurawinowy</i> <i>Confit duck leg/ carrot mousse/ baked beetroot / caramelized cherries/ cranberry sauce</i>	36 pln
<i>Piers z perliczki sous-vide/gratina/warzywa/demi glace</i> <i>Sous-vide guinea fowl breast/ gratin/ vegetables/ demi glace</i>	38 pln
<i>Krucze żebro/sos barbecue/fondant ziemniaczany/pieczone warzywa</i> <i>Crispy rib/ barbecue sauce/ potato fondant/ baked vegetables</i>	34 pln
<i>Schab z prosięcia/puree musztardowe/palony kalafior/krem buraczano-pigwowy</i> <i>Pork loin/ mustard puree/ roasted cauliflower/ beetroot-quince cream</i>	32 pln
<i>Stek z tuńczyka/salsa pomidorowa/soczewica/rukiew wodna/puder tymiankowy</i> <i>Tuna steak/ tomato salsa/ lentil/ watercress/ thyme powder</i>	52 pln
<i>Łosoś sous-vide/ziołowa kruszonka/pasta oliwkowa/mus pomidorowy/kuskus</i> <i>Sous vide salmon/ herbal streusel/ olive paste/ tomato mousse/ couscous</i>	46 pln

## **Desery**

<i>Suflet z białej czekolady/sorbet malinowy/pomarańczowy coulis</i> <i>White chocolate soufflé/ raspberry sorbet/ orange sauce</i>	18 pln
<i>Śmietankowa panna cotta/mango/kawior porzeczkowy</i> <i>Creamy panna cotta/ mango/ currant caviar</i>	16 pln
<i>Granita limonkowo-bazyliowa/zielone jabłko/rum</i> <i>Lime-basil granita/ green apple/ rum</i>	14 pln
<i>Selekcja sorbetów/mus z marakuji/bita śmietana</i> <i>Selection of sorbets/ passion fruit mousse/ whipped cream</i>	16 pln

## **Menu dla dzieci**

<i>Krem pomidorowy/śmietana/paluszki grissini</i> <i>Tomato cream/ cream/ grissini sticks</i>	10 pln
<i>Stripsy drobiowe/frytki/sos jogurtowy/mizeria</i> <i>Chicken stripes/ chips/ yoghurt sauce/ cucumber salad</i>	18 pln
<i>Łosoś/sos pomidorowy/fasolka szparagowa</i> <i>Salmon/ tomato sauce/ green bean</i>	32 pln