

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Befszyk tatarski wędzony w momencie podania / pikle / żółtko / masło / musztarda / pieczywo	
Beef tartare smoked at the time of serving / pickles / egg yolk / butter / mustard / bread	29 PLN
Borowiki / śmietana / praliny z masła / proziaki	
Poncini mushrooms / cream / butter pralines / soda bread rolls	26 PLN
Łosoś w burakach / ziemia jadalna / kawior balsamiczny / koper / oliwa cytrusowa	
Salmon in beetroots / edible dirt / balsamic caviar / dill / citrus oil	29 PLN
Tatar z tuńczyka / awokado / cytrusy / galaretka ziołowa	
Tuna tartare / avocado / citrus / herbal jelly	29 PLN
Selekcja serów gatunkowych / konfitury / owoce / pieczywo *dla dwóch osób	
Selection of quality cheeses / jams / fruits / bread *for 2 people	42 PLN

SALATKI / SALADS

Sałata lodowa / rzymska / kurczak kukurydziany / grzanki / parmezan / sos anchois	
Iceberg lettuce / romaine lettuce / corn chicken / toasts / parmesan cheese / anchois sauce	24 PLN
Selekcja sałat / ciecierzycy / oliwki / jajko sous vide / tuńczyk / sos winegret	
Selection of salads / chickpea / olives / sous vide egg / tuna / vinaigrette sauce	22 PLN



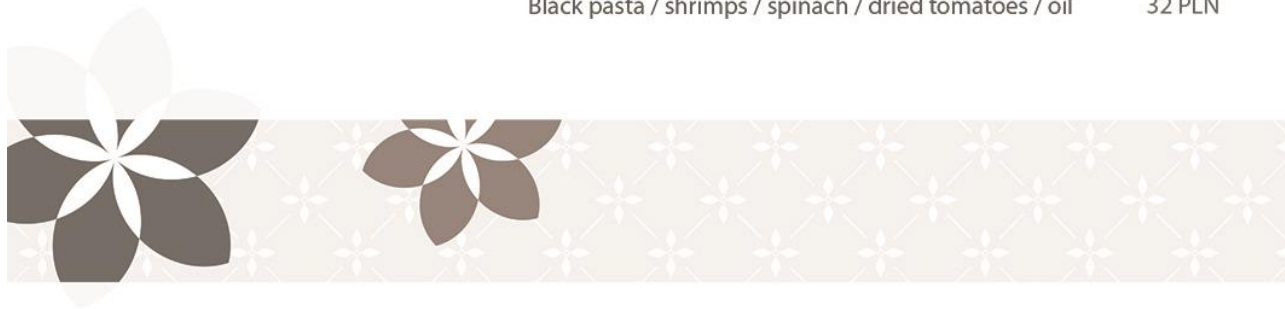
ZUPY / SOUPS

Żurek orkiszowy / jajko 63°C / rydze / mini bułeczki	
Sour spelled soup / egg 63°C / saffron milk cap / mini bread rolls	16 PLN
Krem trzy korony / biały / czerwony / zielony	
Three crowns soup / green vegetables soup / tomato soup / cauliflower soup	16 PLN
Krem z pieczonych buraków / pierożki grzybowe / galaretka / creme freiche	
Cream of roasted beetroots / mushroom ravioli / herbal jelly / creme freiche	14 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST DISHES

Fetuccine / boczniaki / polędwica wieprzowa / śmietana / parmezan
Fetuccine / oyster mushrooms / pork tenderloin / cream / parmesan cheese 29 PLN

Makaron sepia / szpinak / krewetki / suszone pomidory / sos lazurkowy
Black pasta / shrimps / spinach / dried tomatoes / oil 32 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Supreme z kurczaka / ciecierzycy / topinambur / suszone pomidory /
tapenade / sos z koziego sera
Chicken supreme / chickpea / topinambour / dried tomatoes / tapenade / goat cheese sauce 29 PLN

Polędwiczki z dzika / kaszanka / sos jałowcowy / buraki malinowe /
prażone jabłka / czerwony szczaw
Wild board tenderloin / blood pudding / juniper sauce / raspberry beetroots /
roasted apples / red Sorel 52 PLN

Udło z kaczki confit / mus marchwiowy / pieczone śliwki /
sos żurawinowy / prażone pestki dyni
Confit duck leg / carrot mousse / baked plums / cranberry sauce / roasted pumpkin seeds 36 PLN

Policzki wołowe / puree z pasternaku / zielony groszek /
kurki / sos rozmarynowy
Beef cheeks / parsnip puree / green pea / chantarelles / rosemary sauce 38 PLN

Stek z polędwicy wołowej / puree truflowe / szpinak /
demi glace / mus z chili
Beef tenderloin steak / truffle puree / spinach / demi glace / chilli mousse 76 PLN

Stek z tuńczyka / soczewica / salsa pomidorowa / kolendra / puder cytrynowy
Tuna steak / gentil / tomato salsa / cilantro / lemon powder 52 PLN

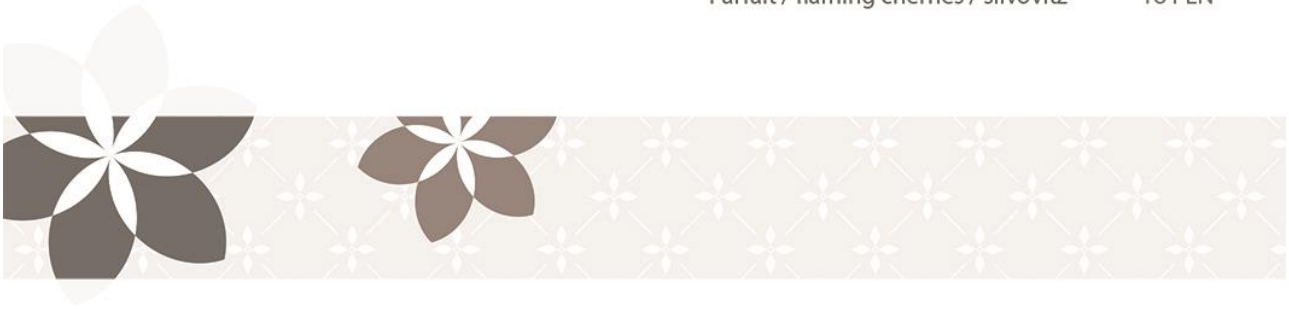
Sandacz z patelni / kluski śląskie / sos grzybowy /
fasola szparagowa / palone masło
Fried zander / silesian potato dumplings / mushroom sauce / green bean / burnt butter 42 PLN

DESERY / DESSERTS

Lava cake / sorbet śliwkowy / galaretka z rosolisem / jagodowy curd
Lava cake / plum sorbet / rodolio jelly / berry curd 18 PLN

Kula czekoladowa / słony karmel / lody z palonego masła / kawior owocowy
Chocolate ball / salty caramel / burnt butter ice cream / fruit caviar 20 PLN

Puchar lodowy / płonące wiśnie / śliwowica
Parfait / flaming cherries / slivovitz 18 PLN



MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Krem pomidorowy / śmietana / paluszki grissini
Tomato cream / cream / grissini sticks 10 PLN

Stripsy drobiowe / frytki / sos jogurtowy / mizeria
Chicken stripes / chips / yoghurt sauce / cucumber salad 18 PLN

Łosoś / sos pomidorowy / fasolka szparagowa
Salmon / tomato sauce / green bean 32 PLN