

MENU



Zimne przystawki

Tatar z polskiej wołowiny 43

z tradycyjnymi dodatkami



Tatar wegański 29

z awokado, świeżego ogórka i kolendry
z dodatkiem oliwy

Carpaccio wołowe 47

z polędwicy polskiej z włoskim serem, rukolą
i sosem balsamicznym oraz oliwą
z pierwszego tłoczenia

Gorące przystawki

Wątróbka drobiowa 29

na truflowej grzance, z młodym szpinakiem
oraz puree z ananasa i wiśni pikantnej

Bułeczki bao (2 szt.) 48

- z wołowiną i sałatką wakame
- wegetariańskie z marynowanym tofu
i wakame



Krewetki hiszpańskie 42

z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i
szpinakiem (vat 23%)

Zupy

Rosół z kluseczkami 18

ręcznie robionymi, warzywami, na domowej
kurze

Barszcz czerwony 25

z ręcznie robionymi kołdunami wołowymi

Szczawiowa 26

z jajkiem, klopsikami i listkami szczawiu

Prawdziwy żur 26

na leśnych grzybach z białą kielbasą
i wiejskim jajem

Tom yum 29

z kurczakiem, podana z ryżem sushi

Bałkańska rybna 33

z owocami morza podana z pomidorową
bruschettą (vat 23%)

Salaty

Z rillettes z kaczki 39

rajskim jabłuszkiem marynowanym według
staropolskiej receptury
z winegretem żurawinowym i chia

Wegańska 39

z awokado, szpinakiem, prażoną pestką
słonecznika, cebulą czerwoną



Z grillowanym kurczakiem 45

z grzankami pszennymi, serem corregio,
chipsem z bekonu oraz sosem anchois

Z pieczonym łososiem 45

ziemniakami, warzywami okopowymi
z nutką sezamu, z winegretem i oliwą
z nasturcji

Pierogi

Ruskie 35

z boczkiem, chrupiącą cebulką i natką
pietruszki (7 sztuk)

Z kiszoną kapustą 35

i suszonymi grzybami, z chrupiącą cebulką (7 sztuk)

Ze szpinakiem 37

na sosie serowym z suszonym pomidorkiem
podane (7 sztuk)

Ciełeco-wieprzowe 39

dobrze okraszone (7 sztuk)

Z gęsiną 47

okraszone skwarkami (7 sztuk)

Informacja o alergenach

Wykaz składników alergennych dostępny
jest u obsługi. W razie wątpliwości
prosimy o kontakt z personelem
przed złożeniem zamówienia.



Dania główne



Wegetariański stek z kalafiora 39

sous vide, zapiekany w sosie barbecue, podany na puree

Quesadilla z kurczakiem 39

i sosem koktajlowym

Mini burgery wołowe (2 szt.) 44

w maślanej bułce, z frytką stekową i sałatką

Kotlet z warchlaka 49

z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka

Grillowany filet z kurczaka 47

supreme z łotką, z grillowanymi warzywami, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego

Polędwiczka wieprzowa 51

zapiekana na domowym gnocchi z sosem kurkowym oraz grillowanymi warzywami

Poliki wieprzowe 51

duszone w czerwonym winie, na puree ziemniaczanym z pietruszką oraz glazurowanymi buraczkami

Skok z królika 69

duszony w białym winie, z dodatkiem selera naciowego i tymianku podany z puree z groszkiem i młodymi warzywami

T-hawk z kością XXL 79

grillowany wieprzowy stek podany z sosem pieprzowym, ziemniakiem pieczonym oraz kukurydzą

Stek wołowy z białej kiełbki 77

z ziemniakiem wedges, świeżymi sałatami oraz sosem pieprzowym

Kaczka po kujawsku 79

na szpinakowej klusce śląskiej, z modrą kapustą, winnym jabłkiem rajska oraz sosem wiśniowym

Ryby i owoce morza

Dorsz 65

pieczony w pergaminie, na pomidorze z oliwkami i kaparami, kolendrowym kuskusem i twarogiem

Halibut 67

na szparagach z buraczanym kuskusem i pierzynką z piezonego czosnku

Łosoś 67

pieczony podany na czarnej soczewicy z fasolką edamame, palonym kalafiolem oraz sosem winno-maślanym

Jesiotr 76

z polskiej hodowli Grabinek z porem i parmezanem na puree z batata, z młodymi warzywami

Mule 55

z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową (VAT 23%)

Makarony

Spaghetti aglio e olio 29



z czosnkiem, papryczką piri- piri, parmezanem oraz pietruszką

*dodatki

- z ratatouille i sosem pomidorowym oraz parmigiano reggiano 36



- z kurczakiem i pomidorkami 38

- z krewetkami 4 szt. (vat 23%) 46

Tagliatelle tajskie 43

z kurczakiem, warzywami oraz sosem

Deser

Lody z owocami 25

3 gałki: waniliowe, truskawkowe, czekoladowe

Sernik pistacjowy 29

Torcik pomarańczowy 25

na pralinowym spodzie

Kula czekoladowa 27

z owocami sezonowymi, sorbetem oraz słonym karmelem