



Klasyczny tatar wołowy mieszany z szalotką, piklowanymi ogórkami, żółtkiem podany z chrupiącym pieczywem

Classic beef tartare mixed with shallots, pickled cucumbers, egg yolk served with crispy bread

78 PLN

Carpaccio z kalarepy podane z rukolą, piklami obsypane wegańską fetą w towarzystwie focacci

Kohlrabi carpaccio served with arugula, pickles sprinkled with vegan feta accompanied by focaccia

48 PLN

Zapiekane szparagi w szynce parmeńskiej podane na francuskiej grzance z młodym szpinakiem i sosem berneise

Baked asparagus in Parma ham served on French toast with baby spinach and Berneise sauce

58 PLN

Quiche z philadelfią, wędzonym filetem z pstrąga z Jeleśni, koperkiem i grillowanymi szparagami

Quiche with Philadelphia, smoked deer trout fillet, dill and grilled asparagus

68 PLN

Deska regionalnych serów podana z domową konfiturą z żurawiny, pieczywem oraz nalewką domowej produkcji

A board of regional cheeses served with homemade cranberry jam, bread and home-made liqueur

108 PLN / 1 os 198 PLN/2 os



Krem z zielonych szparagów z chipsami z jarmużu

Cream of green asparagus with kale chips

38 PLN

Rosół na ogonach wotowych i kacze z makaronem, pietruszką i marchewką

Oxtail and duck broth with noodles, parsley and carrots

36 PLN

Kwaśnica po żywiecku na jagnięcinie z palonymi ziemniakami

Żywiec-style sour soup with lamb and roasted potatoes

38 PLN

Regionalne flaczki cielęce z grzankami ziółowymi

Regional veal tripe with herb croutons

38 PLN

Chłodnik z botwinki i malin z mięta

Beetroot and raspberry cold soup with mint

36 PLN



Pstrąg z Jeleśni pieczony z masłem koperkowym

Deer trout baked with dill butter

58 PLN

Propozycja dodatków: ziemniaki zapiekane z bryndzą, sałatka wiosenna

Suggested additions: baked potatoes with sheep cheese, spring salad

Filet z jesiotra z Jeleśni zapiekany z masłem i czosnkiem niedźwiedzim

Jeleśnia sturgeon fillet baked with butter and wild garlic

58 PLN

Propozycja dodatków: risotto cytrynowo-szparagowe, masło, parmezan

Suggested additions: lemon and asparagus risotto, butter, parmesan

Filet z perliczki sous vide z sezamem

Sous vide guinea fowl fillet with sesame

58 PLN

Propozycja dodatków: puree ziemniaczane, grillowana kapusta pak-choi

Suggested additions: mashed potatoes, grilled pak-choi cabbage

Comber z jelenia

Comber of deer

86 PLN

Propozycja dodatków: ziemniak truflowy, groszek cukrowy, sos borówkowy

Suggested additions: truffle potato, sugar snap peas, blueberry sauce

Tradycyjny kotlet schabowy

Traditional pork chop

48 PLN

Propozycja dodatków: ziemniaki tłuczone, młoda kapusta zasmażana z koperkiem i boczkiem

Suggested additions: mashed potatoes, young cabbage fried with dill and bacon

Żebro wołowe marynowane w miodzie i papryce

Beef rib marinated in honey and pepper

78 PLN

Propozycja dodatków: ziemniaki z ogniska, sałata rzymska grillowana z sosem jogurtowo-ogórkowym

Suggested additions: bonfire potatoes, grilled romaine lettuce with yogurt and cucumber sauce

Kotlet mielony z udźca baraniego

Minced lamb cutlet

48 PLN

Propozycja dodatków: tłuczone ziemniaki z koperkiem, buraki zasmażane

Suggested additions: mashed potatoes with dill, fried beetroots

Wolno pieczony boczek z ziołami i czosnkiem z intensywnym sosem z bryndzy

Slow-roasted bacon with herbs and garlic with intense brynza sauce

48 PLN

Propozycja dodatków: placki ziemniaczane, karmelizowana marchew paryska

Suggested additions: potato pancakes, caramelized Parisian carrots

Comber jagnięcy z aromatycznym sosem smardżowym

Saddle of lamb with aromatic morel sauce

128 PLN

Propozycja dodatków: szaszłyk z młodych ziemniaków, fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem

Suggested additions: shashlik of new potatoes, green beans with breadcrumbs and butter



Stek wołowy z krów rasy Black Angus

108 PLN

Beef steak from Black Angus cows

Stek z polędwicy wołowej chateaubriand dla dwojga

168 PLN

Chateaubriand beef tenderloin steak for two

Propozycja dodatków do steków:

Suggestions for additions:

Frytki 18 PLN

Fries

Salatka wiosenna 24 PLN

spring salad

Szparagi grillowane 24 PLN

Grilled asparagus

Warzywa grillowane 24 PLN

Grilled vegetables

Salata rzymska grillowana 18 PLN

Grilled romaine lettuce

Grillowana kukurydza kolba 24 PLN

Grilled corn on the cob

Buraczki zasmażane 18 PLN

Fried beets



Buratta na mieszance sałat z dodatkiem mango, malin, arbuza, pomidorów cherry oraz kremu balsamicznego i focacci

58 PLN

Buratta on a mix of lettuces with mango, raspberries, watermelon, cherry tomatoes, balsamic cream and focaccia

Wędzone płatki kaczki podane na mieszance sałat z piklami, granatem, owocami i sosem malinowym

58 PLN

Smoked duck flakes served on a salad mix with pickles, pomegranate, fruit and raspberry sauce



Gnocchi buraczane z młodym szpinakiem, szparagami, pomidorami cherry, cebulą, czosnkiem i parmezanem wegańskim

58 PLN

Beetroot gnocchi with baby spinach, asparagus, cherry tomatoes, onion, garlic and vegan parmesan

Wegański burger warzywny w bułce pszenno-żytniej mixem sałat, piklami, pomidorem, czerwoną cebulą i sosem curry podany z frytkami

58 PLN

Vegan vegetable burger on a wheat and rye bun with a mix of lettuces, pickles, tomato, red onion and curry sauce, served with fries



Spaghetti alla chitarra z nowalijkami, rukolą, parmezanem wegańskim skropione pesto z czosnku niedźwiedziego

58 PLN

Spaghetti alla chitarra with spring onions, arugula, vegan parmesan sprinkled with wild garlic pesto

Spaghetti alla chitarra z konfitowanymi gęsiami żółdkami, szparagami, pomidorami cherry, masłem i parmezanem

58 PLN

Spaghetti alla chitarra with confit goose stomachs, asparagus, cherry tomatoes, butter and parmesan

Makaron lumache w sosie serowym podany z grillowanym filetem z kurczaka

58 PLN

Lumache pasta in cheese sauce served with grilled chicken fillet



Tarta jogurtowa z truskawkami i borówkami

38 PLN

Yogurt tart with strawberries and blueberries

Dekonstrukcja bezy z musem malinowym i owocami

38 PLN

Deconstruction of meringue with raspberry mousse and fruit

Semifreddo z palonym masłem i malinami

38 PLN

Semifreddo with burnt butter and raspberries

Sernik na zimno z owocami leśnymi z musem rabarbarowym

38 PLN

Cold cheesecake with forest fruits and rhubarb mousse

Lody naszej produkcji z owocami i sosem mango

38 PLN

Our own ice cream with fruit and mango sauce



Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

28 PLN

Broth with noodles, carrots and parsley

Burger z panierowanym filetem z kurczaka, piklownym ogórkiem, frytkami i sosem curry

48 PLN

Burger with breaded chicken fillet, pickled cucumber, fries and curry sauce

Spaghetti bolognese z wołowiny z parmezanem

48 PLN

Beef spaghetti bolognese with parmesan



Ziemniaki zapiekane z bryndzą 18 PLN

Baked potatoes with sheep cheese

Risotto cytrynowo-szparagowe, masło, parmezan 24 PLN

lemon and asparagus risotto, butter, parmesan

Grillowana kapusta pak-choi 18 PLN

Grilled pak-choi cabbage

Ziemniaki tłuczone 18 PLN

Mashed potatoes

Ziemniaki z ogniska 18 PLN

bonfire potatoes

Buraki zasmażane 18 PLN

fried beetroots

Karmelizowana marchew paryska 18 PLN

caramelized Parisian carrots

Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem 18 PLN

green beans with breadcrumbs and butter

Salata rzymska grillowana z sosem jogurtowo-ogórkowym 18 PLN

grilled romaine lettuce with yogurt and cucumber sauce

Salatka wiosenna 24 PLN

Spring salad

Puree ziemniaczane 18 PLN

Mashed potatoes

Ziemniak truflowy 18 PLN

truffle potato

Kapusta zasmażana z koperkiem i boczkiem 18 PLN

young cabbage fried with dill and bacon

Tłuczone ziemniaki z koperkiem 18 PLN

mashed potatoes with dill

Placki ziemniaczane 18 PLN

potato pancakes

Szaszłyk z młodych ziemniaków 18 PLN

shashlik of new potatoes