



PRZYSTAWKI / STARTERS

Mule / białe wino / natka pietruszki

Mussels / white wine / parsley

— 47 zł —

Tatar wołowy / seler naciowy / marynowany borowik

Beef tartare / celery / pickled boletus

— 45 zł —

Ośmiornica / pomidorki cherry / oliwa bazyliowa

Octopus / cherry tomatoes / basil olive oil

— 71 zł —

Gruszka / ser pleśniowy / orzechy / syrop klonowy (wege)

Pear / blue cheese / nuts / maple syrup (vegetarian)

— 37 zł —

ZUPY / SOUPS

Wędzonka / żur / chips z pietruszki

Rye flour soup / smoked bacon / parsnip chip

— 34 zł —

Barszcz szczawiowy / ziemniaki puree / jajko poche

Shchavel (sorrel) borscht / potato purée / poached egg

— 29 zł —

Krem z białych warzyw / jabłko / koper

Cream of white vegetables / apple / dill

— 28 zł —

Rosół / ręcznie robiony makaron

Broth / handmade pasta

— 25 zł —



DANIA GŁÓWNE / MAINS

Schab z kością / kapusta z wędzonką / ziemniaki
Boned pork chop / Fried cabbage with bacon / potatoes
— 49 zł —

Kurczak kukurydziany / boczniki / ziemniaki z ogniska / por / cukinia
Corn-fed chicken / oyster mushroom / bonfire potatoes / leek / courgette
— 52 zł —

Półdewiczka wieprzowa / batat / dziki brokuł
loin of pork / sweet potatoes / wild broccoli
— 67 zł —

Seler / oliwa koperkowa / chipsy
Celeriac / dill olive / crisps
— 42 zł —

Kaczka / buraki / puree ziemniaczane
Duck / beetroots / mashed potatoes
— 62 zł —

Stek wołowy / ziemniaki z ogniska / gzik / warzywa sezonowe
Beef tenderloin / bonfire potatoes / gzik / seasonal vegetables
— 98 zł —

Stek sezonowany / ziemniaki / warzywa sezonowe (zapytaj kelnera)
Seasoned steak / potatoes / seasonal vegetables (ask your waiter)
— 190 zł —



RYBY / FISH

Dorsz / pietruszka korzeń / jarmuż

Cod / parsnip / curly kale

— 67 zł —

Łosoś/ boczniaki / czarny ryż / pomidorki cherry

Salmon / chanterelle / black rice / cherry tomatoes

— 70 zł —

MAKARONY / PASTA

Tagliolini / krewetki / chorizo / suszone pomidory

Tagliolini / prawns / chorizo / sun-dried tomatoes

— 58 zł —

Pappardelle / mascarpone / pistacje

Pappardelle / mascarpone / pistachios

— 45 zł —

SALATKI / SALADS

Łosoś wędzony / szpinak / roszponka / maliny / ser pleśniowy / gruszka / orzechy

(zapytaj kelnera o wersję wege)

Smoked salmon / spinach / lamb's lettuce / raspberries / blue cheese / pear / nuts

(ask the waiter for vegetarian version)

— 44 zł —

Sałata rzymska / kurczak supreme / jajko przepiórcze / ser parmezan / pomidorki cherry

Romaine lettuce / chicken supreme / quail egg / parmezan cheese / cherry tomatoes

— 46 zł —



MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Rosół / ręcznie robiony makaron (dostępne od Piątku do Niedzieli)

Broth / handmade pasta (available Friday to Sunday)

— 15 zł —

Zupa pomidorowa / ręcznie robiony makaron

Tomato soup / handmade pasta

— 17 zł —

Nuggetsy z kurczaka / frytki / marchewka

Chicken nuggets / fries / carrot

— 29 zł —

DESERY / DESSERTS

Monoporcja z palonej białej czekolady / maliny / truskawki

Roasted white chocolate / raspberries / strawberries

— 39 zł —

Mleczna czekolada / mango / marakuja

Milk chocolate / mango / passion fruit

— 39 zł —

Chałka / krem angielski / lody chałwowe

Yeast cake / custard / halvah ice-cream

— 37 zł —