

# Od Szefa

Chef's Specialty

Wytrawny gofr z masłem sosnowym

*Distinctive wafer with pine butter*

## Na początek

Starters

Pasztet z wątróbki króliczej z gazowaną wiśnią

39zł

*Rabbit liver pate with carbonated cherry*

Śledź z ziemniaczaną grateną, sałatą z fenkułu,  
jabłkiem i majonezem kolendrowym

34 zł

*Herring with potato gratin, served with fennel and  
apple salad and coriander mayonnaise*

Pstrąg z nasturcją i sosem tatarskim

39 zł

*Trout with nasturtium and Tartar sauce*

Moskol w nowoczesnym wydaniu

34 zł

*Modern style moskol pancake*

Tatar z antrykotu ze smażonym żółtkiem i autorskim maggi

58 zł

*Entercote tartar with fried egg yolk and chef's special „maggi” sauce*

Zestaw tapasów dla 2 lub 4 osób  
z najlepszych regionalnych produktów

40 / 60 zł

*Selection of tapas for 2 or 4 persons made from the best regional products*

# Zupy

## Soups

<b>Marchwianka z jabłkiem, pierożkami kozimi</b>	<b>26 zł</b>
<i>Carrot soup with apples and goat cheese pierogis</i>	
<b>Niby kwaśnica</b>	<b>28 zł</b>
<i>Something like sauerkraut soup</i>	
<b>Bulion wołowy z uszkami</b>	<b>28 zł</b>
<i>Beef broth with ravioli</i>	
<b>Żur majerankowy z prawdziwkiem, kielbasą z dzika i jajkiem przepiórczym</b>	<b>29 zł</b>
<i>Marjoram sour rye soup (żur) with sheep milk whey, boletus mushrooms, wild boar sausage and quail egg</i>	
<b>Kremowa zupa rybna z burgerem</b>	<b>38 zł</b>
<i>Creamy fish soup with burger</i>	

# Salaty

## Salads

<b>Bunc z pomidorami malinowymi, kozieradką i oliwą łąkową</b>	<b>49 zł</b>
<i>Sheep cheese with raspberry tomatoes, fenugreek and meadow olive oil</i>	

Sałata z gruszką, rukolą, serem pleśniowym i szynką parmeńską 46 zł  
*Salad with pears, rocket, blue cheese and Parma ham*

Buraki z karmelizowanymi orzechami, smażonym buncem,  
pudrem cytrusowym i gruszką 42 zł  
*Red beet with caramelised nuts, fried bunc cheese, citrus powder and pear*

## Dania główne

### Main Courses

Gołąbki z sosem pomidorowym i pietruszką 39 zł  
*Stuffed cabbage rolls with tomato sauce and parsley*

Kurczak francuski z mango,  
ziemniakami doprawianymi kwiatem kopru i polską mizerią 78 zł  
*Whole French chicken with cucumber salad, chestnut mousse and potatoes with dill flower*

Pstrąg duszony w białym winie z warzywami i oliwą szczypiorkową 73 zł  
*Stewed trout with white wine, vegetables and chives olive oil*

Gic z jagnięca z kwaśną śmietaną, oliwą z mlecza,  
pachnotką i puree jałowcowym 67 zł  
*Lamb shank with sour cream, dandelion olive oil, perilla and juniper purée*

Risotto rakowe z mulami, anchois, oliwa z nasturcji 63 zł  
*Crayfish risotto with moules, anchovies and nasturtium olive oil*

#### VEGE

Palony ziemniak z ogniska z zsiadłym mlekiem 32 zł  
*Campfire baked potatoes with curdled milk*

Szarpana wołowina z espumą i kukielką ziemniaczaną  
z prawdziwkami 46 zł  
*Pulled beef with mousse, potato puppet and cep boletuses*

**Rostbef z kością sezonowany 30 dni** **135 zł**  
z orzechem laskowym, warzywa w emulsji rozmarynowej, grzyby enoki  
*30-day-dry aged Rostbef with hazel nuts, vegetables in rosemary emulsion, enoki mushrooms*

**Pierogi kaczki z majerankiem, czosnkiem i miodem** **43 zł**  
z sosem jouse i jagodą kamczacką  
*Duck dumplings with marjoram, garlic and honey served with jus and Kamchatka blueberries*

**VEGE**

**Dynia piżmowa macerowana w pikantnym miodzie z kaszotto** **45 zł**  
na mleku kokosowym i pomarańczowym sosem  
*Crookneck pumpkin macerated in spicy honey with groats in coconut milk and orange sauce*

# Desery

## Desserts

**Ptyś waniliowy zalewany gorącą czekoladą** **29 zł**  
*Vanilla cream puff topped with hot chocolate*

**Domowe ciasto grysikowe** **27 zł**  
*Home-made semolina cake*

**Wybór sorbetów domowych – do wyboru trzy smaki** **25 zł**  
*Selection of home-made sorbet - three flavours*

**Wybór domowych lodów - do wyboru trzy smaki** **30 zł**  
*Selection of home-made ice creams - three flavours*

**Tort czekoladowy z ajerkoniakiem** **24 zł**  
*Chocolate cake with eggnog*

**Gofry z mascarpone i słonym karmelem** **24 zł**  
*Wafers with mascarpone and salty caramel*

# MENU DLA DZIECI

## Menu For Children

### Zupy Soups

- |   |   |           |       |
|---|---|-----------|-------|
| ✎ | Bulion drobiowy z dodatkami serwowanymi osobno<br><i>Poultry bouillon with extras served separately</i> | [1,2,5,7] | 19 zł |
|   | Pomidorowa z domowym makaronem<br><i>Tomato soup with home-made noodles</i>                             | [1,2,5,7] | 22 zł |

### Dania główne Main Courses

- |   |   |           |       |
|---|---|-----------|-------|
|   | Tagliatelle domowe z sosem bolońskim<br><i>Home-made tagliatelle with Bolognese sauce</i>                             | [1,2,5,7] | 28 zł |
|   | Pierogi ruskie z dodatkami<br><i>Potato and cheese dumplings with extras</i>  | [1,2,5,7] | 22 zł |
|   | Frytki domowe, śliwkowy ketchup<br><i>Home-made French fries, plum ketchup</i>  | [4]       | 20 zł |
|   | Nugetsy z indyka, domowe frytki i surówka z marchwi<br><i>Turkey nuggets, home-made French fries and carrot salad</i> | [1,2,5]   | 32 zł |
| ✎ | Pizza Margherita<br><i>Margherita Pizza</i>   | [4]       | 26 zł |

### Desery Desserts

- |  |  |         |       |
|--|--|---------|-------|
|  | Wybór domowych lodów - do wyboru trzy smaki<br><i>Selection of home-made ice-cream in three flavours</i> | [5]     | 22 zł |
|  | Naleśnik z serem<br><i>Pancake with cottage cheese</i>   | [1,2,5] | 20 zł |