

- PRZYSTAWKI -
- APPETIZERS -

PODDYMIANY TATAR WOŁOWY

z tradycyjnymi dodatkami, lodami musztardowymi z żółtkiem
*Smoked beef tatare with traditional additions,
mustard ice cream and egg yolk*

46 zł

TATAR Z ŁOSOSIA

na mchu z zielonej pietruszki, podawany z czerwoną cebulą,
zielonym ogórkiem, kaparami oraz musem mango z nutą chilli.
*Salmon Tartare on green parsley moss, served with red onion,
cucumber, capers, and mango mousse with a hint of chilli.*

46 zł

CARPACCIO Z SARNINY

w płatkach parmezanu z karmelizowaną czerwoną cebulą, rukolą
oraz smażonymi kwiatami kaparów.
*Venison Carpaccio in parmesan flakes with caramelized red onion,
arugula and fried caper flowers.*

42 zł

KREWETKI TYGRYSIE W EMULSJI WINNO MAŚLANEJ

z pieczonym bajgłem
*TIGER PRAWNS IN WINE AND BUTTER EMULSION
With baked bagel*

42 zł

**DESKA REGIONALNYCH WĘDLIN I SERÓW
DLA DWOJGA**

A Selection of traditional sliced meats and cheese, platter for two

65 zł

- ZUPY -
- SOUPS -

KRÓLEWSKI ROSÓŁ

z kołdunami wołowymi, podany z marchewką
i szczyptą pietruszki

*Royal Broth with beef dumplings, served with carrots
and a pinch of parsley*

30 zł

STAROPOLSKA ZUPA BOROWIKOWA

z lanymi kluchami i szczyptą pietruszki

*Old Polish Boletus soup with poured noodles
and a pinch of parsley*

32 zł

ZUPA TAJSKA

Kurczak, makaron ryżowy mleczko kokosowe

Chicken, rice noodles, coconut milk

36 zł

- SAŁATY -
- SALADS -

SAŁATA CEZAR

z sosem cezar, kurczak sous vie
w aromatycznych przyprawach
z pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą,
płatkami parmezanu i bajgłem
*Romaine lettuce with caesar sauce, sous vie chicken
with aromatic spices with cherry tomatoes, red onion,
parmesan flakes and bajgel*

36 zł

SAŁATA Z PŁASTRAMI KACZKI

z grillowanym serem brie i marynowaną gruszką i bajgłem
*Arugula salad with duck slices, grilled brie cheese
and marinated pear*

38 zł

GRILLOWANY CAMEMBERT

z kurczakiem na szpinaku baby z dresingiem mango, nutą cytrusową,
gruszką buraczną, chipsami z salami, prażonymi pistacjami i bajgłem
*Grilled Camembert with chicken on baby spinach with mango
dressing, citrus note, beetroot pear, salami chips,
roasted pistachios and croutons*

36 zł

SAŁATA Z WĄTRÓBKĄ

Smażona wątróbka drobiową z karmelizowaną cebulką i żurawiną,
pieczonym jabłkiem, prażonymi pestkami dyni na miksie sałat
w sosie winegret o smaku pomarańczowo-malinowym.
*Friedchickenliver with caramelized onions and cranberries, roasted apple,
toasted pumpkin seeds on a bed of mixed greens, dressed with
an orange-raspberry vinaigrette.*

38 zł

- RYBY -

- FISHES -

STEK Z HALIBUTA

ze smażonymi ziemniaczkami,
zakwaszaną sałatką i oliwą wiosenną
*Halibut steak with fried potatoes, soursalad,
and spring herb olive oil*

56 zł

SMAŻONY FILET Z SANDACZA

z purée groszkowym, marchewką
francuską bastowaną na maśle
i sosem ze słodkiej pomarańczy
z anyżem, goździkiem i sokiem z limonki
*Fried zander fillet with pea purée,
butter-basted French carrots, and a sweet
orange sauce with anise, clove, and lime juice*

56 zł

- MIĘSA -
- MEATS -

DUSZONE UDKO KRÓLICZE

w sosie śmietanowym podane z kluskami z batata,
puree z marchewki z zielonym groszkiem

BRAISED RABBIT LEG

in cream sauce served with sweet potato dumplings,
carrot puree with green peas

58 zł

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

podawana na purée ziemniaczanym
z czosnkiem niedźwiedzim w sosie grzybowy z burakami
w sosie balsamicznym, z brokułem bimi

*Pork tenderloin served with mashed potatoes
with wild garlic in mushroom sauce,*

accompanied by beets in balsamic sauce and bimi broccoli

54 zł

POLICZEK WOŁOWY W CZERWONYM WINIE

podawany z purée ziemniaczanym z pomidorkami secchi,
pieczonymi warzywami korzennymi i chipsem z jarmużu

*Beefcheek in red wine served with potato purée with
sun-dried tomatoes, roasted root vegetables and kale chips*

68 zł

KONFITOWANE UDO Z GĘSI

Kluski śląskie z sosem żurawinowym
z mussem z czerwonej kapusty z chipsem z jarmużu

*Silesian dumplings with cranberry sauce
with red cabbage mousse with kale chips*

68 zł

- MIĘSA -
- MEATS -

POŁĘDWICA WOŁOWA

podana z rosti ziemniaczanym, pieczoną gruszką
oraz sałatką green mix z sosem pieprzowym
*Beef tenderloin served with potato rosti, baked pear
and green meet salad with pepper sauce*

98 zł

KURCZAK SUPREME

kurczak supreme podany z purée ziemniaczanym,
sałatką green mix chipsem z dojrzewającej szynki
oraz sosem grzybowym
*Chicken supreme served with potato purée, green beans,
cured ham chips, and mushroom sauce*

52 zł

BURGER WOŁOWY

z serem cheddar, ogórkiem i karmelizowaną cebulą,
frytki, surówka colesław
+ dodatkowo ser panierowany - 10 zł
*with cheddar cheese, cucumber, and caramelized onions,
fries, tasty coleslaw
additionally breaded cheese – 10 zł*

48 zł

BURGER VEGE

w bułce buraczanej, z kotлетem wegańskim
o smaku wołowiny, ogórkiem i karmelizowaną cebulą,
frytki, surówka colesław
*Veggie burger in a beetroot bun, with a beef-flavored
vegan patty, cucumber, and caramelized onions, fries
tasty coleslaw*

46 zł

- MAKARONY -
- PASTA -

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

z pesto z suszonych pomidorów, chilli, ze szpinakiem baby
w emulsji maślano-winnej z prażonymi płatkami migdałowymi
*with sun-dried tomato pesto, chili, and baby spinach
in a butter-wine emulsion with roasted almond flakes*

48 zł

SPAGHETTI CARBONARA

z żółtkiem, parmezanem i szynką pancettą, oprószone pietruszką
with yolk, parmesan and pancetta ham, sprinkled with parsley

44 zł

GNOCCHI Z BOROWIKIEM

sos grzybowy z serem gorgonzolą, gruszką, szpinakiem
oraz prażonymi orzechami włoskimi
*with boletus mushroom & gorgonzola cheese, pear, spinach
and roasted walnuts*

44 zł

- DLA DZIECI -
- FOR KIDS -

POMIDOROWA

z domowymi kluseczkami
Tomato soup with homemade noodles

22 zł

MAKARON PENNE

W sosie ala bolognese

24 zł

NUGGETSY DROBIOWE

z frytkami steakhouse i gotowaną marchewką baby
*Chicken nuggets with steakhouse fries
and cooked baby carrots*

28 zł

NALEŚNIK

z nadzieniem twarogowym i musem owocowym
Crepe with a quark cheese filling and fruit mousse

24 zł

FRYTKI STEAKHOUSE

z ketchupem
Steakhouse fries with ketchup

16 zł

- DESERY -
- DESSERTS -

DESER LODOWY Z BEZĄ

z bitą śmietaną i sosem do wyboru: czekoladowym lub toffi
*Ice cream dessert with meringue, whipped cream,
and a choice of chocolate or toffee sauce*

28 zł

CZEKOLADOWA ROZKOSZ

z sosem malinowym z nutą chili podana z lodami waniliowymi
*Chocolate Delight, raspberry sauce and a hint of chili,
served with vanilla ice cream*

32 zł

DOMOWY SERNIK

Domowy sernik z białą czekoladą, malinami i miętą
*Home-made cheese cake with
white chocolate, raspberries and mint*

32 zł

FONDANT CZEKOLADOWY

z sosem malinowym, z nutą chili,
podany z lodami waniliowymi
*Chocolate fondant with raspberry sauce and a hint of chili,
served with vanilla ice cream*

30 zł