




















PRZYSTAWKI

-  Tatar z polędwicy wołowej podwędzany dymem z trocin jabłoni, majonez chrzanowy, piklowana czerwona cebula, marynowany rydz, jajko przepiórcze, musztarda rosyjska 39
-  Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, plastry rzodkiewki, oliwa szczypiorkowa, dymka, lody parmezanowe 41
-   Ślimaki w białym winie, mus z młodej kapusty i gruszki, szalotka, czerwona porzeczka, kozi ser 35
-   Grillowane tofu z oberżyną, mini cukinia, hummus z chili, chips z selera 33
-   Deska serów kozich (gospodarstwo rolne Garbaciak), dżem z żurawiny i miodu gryczanego 54
- Deska wędlin włoskich, konfitura z rokitnika, grissini (idealne dla dwóch osób) 39
-   Plastry wędzonej piersi kaczej, mus z pieczonego jabłka i prosecco, salsa z botwinki i selera naciowego, kruszonka z liści szpinaku 34

SALATY

- Szpinak, rukola, kozi ser, rabarbar, agrest, gruszka, pestki słonecznika z czarnuszką 37
-   Sałatka z pak choyem, pędy bambusa, orzeszki ziemne, grzybki shimeji, mango 31
-   Wybór sałat, wędzony pstrąg, mus z kalarepy, jajko przepiórcze, kalarepka marynowana, rzodkiewka, amarantus 32
-  Sałatka z grillowaną wołowiną, mus z malin, piklowana botwinka, sałata rzymska babe, burak, szczypiorek 34
-  Sałatka z wątróbką drobiową, truskawka, orzeszki nerkowca, por, mus z jabłka, czerwona cebula 31







ZUPY

-   Pikantna zupa rybna z jesiotrem i dorszem 27
- Żurek na wędzonych żeberkach, borowik, boczek, jajko przepiórcze 19
-  Chłodnik z botwinki, wędzona śmietana, kruszonka z malin, chips z buraka 24





ZMAKI

- Pierogi z kaszą gryczaną i gęsiną, emulsją maślaną, suszona żurawina, prażone pestki słonecznika 37
- Tagliatelle z kaczka, imbir, orzeszki ziemne, pak chpy, bazylija tajska 38
- Spaghetti z pesto bazyliowym, prażone orzeszki pini, salsa z ogórka małosolnego i mięty, kozi ser (gospodarstwo rolne Garbaciak) 37

DANIA GŁÓWNE

- Gicz cielęca, sos z prażonej mąki, kluseczki buraczane, młoda kapusta z koperkiem, solirodem i szczawiem 58
-  Polędwica wołowa, frytki z batata, masło rakowe, pomidorki cherry, salami, mix świeżych kiełków 86
-  Noga z gęsi konfit, pieczona marchewka, konfitura z jabłka, ogórek małosolny, por, ziemniak z rozmarynem 69
-   Pstrąg (gospodarstwo rybne Cieślin), puree z kalafiora z białą czekoladą, jarmuż, smażona brzoskwinia, sos limonkowo-morelowym, chips z brokuła 49
-  Jesiotr (gospodarstwo rybne Cieślin), risotto z selerem naciowym, maślany bób, rabarbar, kawior ze ślimaka, sos beurre blanc 62
-  Pierś kaczka, puree z fioletowego ziemniaka i białego sera z botwiną i malinami oraz czerwonym winem, sos demi-glace, zielona dymka 59

DESERY










- Tartaletka kukurydziana z infuzowaną dziką różą, sos malinowy, skórka z limonki 26
-  Beza, krem limonkowo-miętowy, świeże owoce, tymianek cytrynowy 25
-  Crème brulle z cynamonem i skórka z pomarańczy, owoce 25
-   Sorbet z arbuza i bazylii, skórka limonkowa, Prosecco 22

Jeżeli jesteś na specjalnej diecie, poinformuj o tym kelnera. Przygotujemy dla Ciebie odpowiednie dania.









zeskanuj kod i koniecznie podziel się swoją opinią na tripadvisor




APPETIZERS

-  Beef tenderloin tartare smoked on apple tree sawdust, horseradish mayonnaise, pickled red onion, marinated saffron milkcap, a quail egg, Russian mustard 39
-  Beef tenderloin carpaccio with arugula, slices of radish, chive oil, spring onion, Parmesan ice cream 41
-   Snails in white wine, young cabbage and pear mousse, shallot, redcurrant, goat cheese 35
-   Grilled tofu with eggplant, mini zucchini, chili hummus, a celery chip 33
-   A plate of goat cheese (from the Garbaciak farm), cranberry and buckwheat honey jam 54
- A plate of Italian cold cuts, sea buckthorn jam, grissini, (great option for two) 39
-   Slices of smoked duck breast, baked apple and Prosecco mousse, young beet leaves and celery salsa, spinach leaf crumble 34

SALADS

- Spinach, arugula, goat cheese, rhubarb, gooseberry, pear, sunflower seeds with fennel flower seeds 37
-   With pak choy, bamboo shoots, peanuts, shimeji mushrooms, mango 31
-   A selection of lettuce, smoked trout, kohlrabi mousse, a quail egg, marinated kohlrabi, radish, amaranth 32
-  With grilled beef, raspberry mousse, pickled young beet leaves, baby Romaine lettuce, beetroot, chives 34
-  With chicken liver, strawberry, cashew nuts, leek, apple mousse, red onion 31







SUPS

-   Spicy fish soup with sturgeon and cod 27
- Sour rye soup on smoked ribs, boletus, bacon, a quail egg 19
-  Young beet leaves cold borscht, smoked sour cream, raspberry crumble, a beetroot chip 24





FROM FLOUR

- Pierogi with buckwheat and goose, butter emulsion, with dried cranberry, roasted sunflower seeds 37
- Tagliatelle with duck, ginger, peanuts, pak choi, Thai basil 38
- Spaghetti with basil pesto, roasted pine nuts, quick pickled cucumber and mint salsa, goat cheese (from the Garbaciak farm) 37

MAIN COURSES

- Veal shank, roasted flour sauce, beetroot dumplings, young cabbage with dill, samphire and sorrel 58
-  Beef sirloin, sweet potato French fries, crayfish butter, cherry tomatoes, salami, a mix of fresh sprouts 86
-  Goose leg confit, roasted carrot, apple jam, quick pickled cucumber, leek, potato with rosemary 69
-   Trout (Cieślin fish farm), cauliflower puree with white chocolate, kale, fried peach, lime and apricot sauce, a broccoli chip 49
-  Sturgeon (Cieślin fish farm) celery risotto, buttery fava beans, rhubarb, snail caviar, beurre blanc 62
-  Duck breast, purple potato and white cottage cheese puree with young beet leaves with raspberries, red wine, demi-glace, green spring onion 59




DESSERTS




- Corn tartlet with wild rose infused - raspberry sauce, lime zest 26
-  Meringue, lime and mint cream, fresh fruit, lemon thyme 25
-  Crème brulle with cinnamon and lemon zest, fruit 25
-   Watermelon and basil sorbet, lime zest, Prosecco 22

If you have a special diet, please inform the waiter. We will surely prepare the right dishes for you.



Scan the QR code and share your opinion on tripadvisor

-  regionalne
-  wegańskie
-  bezglutenowe

-  regional
-  wegan
-  gluten free