

ZUPY:

1. Chtodnik z młodej marchwi i pomarańczy, ser koryciński, czarne oliwki. /A:2,5 18 Zł

Young carrots and oranges gazpacho, Corinthian cheese, black olives

2. Krem z zielonych warzyw z czosnkiem niedźwiedźm, jajko poszeta, chrupiąca spianata./ A:2,5 18 Zł

Green vegetables cream with wild garlic, poached egg, crunchy spianata

PRZYSTAWKI:

1. Tuńczyk w białym sezamie, sałatka z młodego ziemniaka czerwonej cebuli i chilli, kolendra, żel z limonki/A:9,14 29 Zł

Tuna in white sesame, young potatoes salad, red onions and chilli, coriander, lime gel

2. Grasicca, seler z boczniakiem i miętą, chrzan, piklowana szalotka, orzechy ziemne, oliwa z rukwi./ A:5,8,10 35 Zł

Sweetbread, celery with pork belly and mint, horseradish, pickled shallots, peanuts, watercress olive oil

DANIA GŁÓWNE:

1. Golonka z indyka, puree ziemniaczane ze szparagami, sałatka z młodej marchwi i jarmużu, demi glace./ A: 5,6 36 Zł

Turkey knuckle, potato and asparagus puree, young carrots and kale salad, demi-glace

2. Filet z jesiotra, żółta soczewica z kaparami, terina z zielonych warzyw, sos z miso i migdałami./ A: 5,9 55 Zł

Sturgeon fillet, yellow lentils with capers, green vegetables, miso sauce with almonds,

3. Poledwica z Dorsza, kasza orkiszowa, sezonowe warzywa, guanciale, sos beurre blanc./ A: 5,9 49 Zł

Cod fillet, spelt groats, seasonal vegetables, guanciale, beurre blanc sauce

MAKARONY/PIEROGI:

1. Tagliatelle z wołowina, suszone pomidory, karczochy, natka, sos maślan./ A: 2,5,13 29 Zł

Tagliatelle with beef, dried tomatoes, artichoke, greens, butter sauce

2. Pierogi ze szparagami i ricottą, wędzona słonina, ser bursztyn, pesto z rukoli./ A: 2, 5, 13 30 ZŁ

Pierogi Dumplings with asparagus and ricotta, smoked pork belly, yellow cheese, arugula pesto

3. Strozzapreti z wędzoną rybą, sos szpinakowy, świeży szpinak, orzechy włoskie, koper włoski, por./A:
2,5,7,9,13 26 ZŁ

Strozzapreti with smoked fish, spinach sauce, fresh spinach, walnuts, fennel, leeks

SALATKI:

1. Z wędzonym twarogiem, marynowana rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, ogórek, orzechy włoskie./ A: 5, 6, 7 28 ZŁ

With smoked curd cheese, marinated radish, romaine lettuce, cherry tomatoes, black olives,
walnuts and cucumber

2. Z kurczakiem kukurydzianym, relisz z mango i suszonych pomidorów, chrupiący boczek, kalarepa, chipsy ziemniaczane./ A: 5 28 ZŁ

With corn-fed chicken, mango and dried tomatoes relish, crunchy bacon, kohlrabi, potato chips

PRZEKĄSKI DO WINA DLA 2 OSÓB :

1. Pasta z bakłażana z truflą, kiszona rzodkiewka, dżem z selera naciowego z gorgonzolą, wędzony kurczak, chorizo, świeża wołowa suszone pomidory, pasta z wędzonego pstrąga, oliwki, pieczywo z ziarnami mąsto. / A: 2, 5, 9, 13 50 ZŁ

Wine Appetizers: aubergine and truffles paste, pickled radish, celery and gorgonzola jam, smoked chicken, chorizo, hanger steak, dried tomatoes, smoked trout paste, olives, bread with seeds, butter

DESKA SERÓW RZEMIEŚLNICZYCH, oliwki, suszone pomidory, orzechy, pieczywo /A: 5, 12, 13 50 ZŁ

Artisan cheese platter, olives, dried tomatoes, nuts, bread

ALERGENY / A: 1. Dwutlenek siarki, 2. Jaja, 3. Łubin, 4. Mięczaki,

5. Mleko i produkty mleczne, 6. Musztarda, 7. Orzechy,

8. Orzechy ziemne (arachidowe) , 9. Ryby, 10. Seler,
11. Skorupiaki, 12. Soja, 13. Zboża zawierające gluten,
14. Sezam

Składniki potraw zawierają alergeny.

Jeśli potrzebujesz więcej informacji zapytaj obsługę.

- ALLERGENS / A: 1. Sulphur Dioxide, 2. Eggs, 3. Lupine, 4. Molluscs,
5. Milk and dairy products, 6. Mustard, 7. Nuts,
 8. Peanuts (groundnuts) , 9. Fish, 10. Celery,
 11. Shellfish, 12. Soya, 13. Grains containing gluten,
 14. Sesame

The food ingredients contain allergens.

If you need more information, ask our staff.