

TALERZYKI PRZYSTAWKOWE / ZUPY

ZUPA ZE ŚWIEŻYCH, SEZONOWYCH SKŁADNIKÓW. ZAPYTAJ O DZISIEJSZĄ PROPOZYCJĘ.	32 ZŁ
GRILLOWANE KREWETKI W SOSIE Z BIAŁEGO WINA, CHILLI I CZOSNKU, POSYPANE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ. PODAWANE Z FRANCUSKĄ BAGIETKĄ.	57 ZŁ
SEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI SHIMEJI, ANCHOVIS, OGÓRKIEM KONSERWOWYM, SZALOTKĄ I KAPARAMI.	59 ZŁ
GRILLOWANE ZIELONE SZPARAGI W SOSIE BAGNA CAUDA Z CHLEBOWĄ CHRUPKĄ.	44 ZŁ
MŁODE ZIEMNIAKI Z MASŁEM, KOPERKIEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ Z SOLĄ MALDON.	24 ZŁ

TALERZYKI GŁÓWNE

DELIKATNE DOMOWE RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ , POLANE PALONYM MASŁEM I POSYPANE DOJRZEWAJĄCYM PARMEZANEM.	46 ZŁ
RĘCZNIE ROBIONE TAGLIATELLE W AROMATYCZNYM SOSIE Z TRZECH RODZAJÓW POMIDORÓW, Z NUTĄ BAZYLI, POSYPANE DOJRZEWAJĄCYM PARMEZANEM. KLASYCZNE / Z DODATKIEM BURRATY	49 ZŁ/69 ZŁ
GRILLOWANA PIERSĆ Z KURCZAKA PODAWANA Z DZIKIM BROKUŁEM I SOSEM DEMI-GLACE Z DODATKIEM TYMIANKU.	59 ZŁ
DELIKATNY KRÓLIK DUSZONY W BIAŁYM WINIE I TYMIANKU, SERWOWANY Z GRILLOWANĄ MŁODĄ MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM.	94 ZŁ
KOTLECICKI JAGNIĘCE MARYNOWANE W ROZMARYNIE I CZOSNKU, PODAWANE Z SOSEM DEMI-GLACE I GRILLOWANYMI SZPARAGAMI.	159 ZŁ
ŚWIEŻY SANDACZ PODAWANY Z MŁODĄ KAPUSTĄ I OLIWĄ KOPERKOWĄ.	97 ZŁ
<u>DO DAŃ MIĘSNYCH I RYB POLECAMY: MŁODE ZIEMNIAKI LUB ZAPIEKANKĘ ZIEMNIA CZANĄ.</u>	

DESERY

PAVLOVA Z MARAKIJĄ MAŁA/DUŻA	35 ZŁ/59 ZŁ
CRÈME BRÛLÉE	29 ZŁ
NALEŚNIKI SUZETTE	35 ZŁ

DODATKI

SALATA MIESZANA Z DRESSINGIEM	24 ZŁ
MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM	22 ZŁ
ZAPIEKANKA ZIEMNIA CZANA	22 ZŁ

DESKI I DODATKI DO WINA

TALERZ WĘDLIN WYBÓR RZEMIEŚLNICZYCH WĘDLIN Z PIKLAMI I ŚWIEŻYM PIECZYWEM.	95 ZŁ
TALERZ SERÓW TWARDE I DOJRZEWAJĄCE SERY Z PIKANTNĄ KONFITURĄ I MIODEM.	99 ZŁ
TALERZ MIESZANY WĘDLIN I SERÓW WYBRANE WĘDLINY I SERY Z KONFITURĄ, MIODEM, PIKLAMI I PIECZYWEM.	126 ZŁ
DOMOWY HUMMUS Z PIECZYWEM	43 ZŁ
PROSCIUTTO DI PARMA (24 MIESIĄCE) – 60 g	38 ZŁ
DOJRZEWAJĄCY BURSZTYN (24 MIESIĄCE) – 50 g	29 ZŁ
MARYNOWANE OLIWKI	14 ZŁ
KOSZYK PIECZYWA	19 ZŁ

LISTA ALERGENÓW:

GLUTEN, MLEKO, JAJA, RYBY, OWOCE MORZA, ORZECHY WE WSZYSTKICH DANIACH A TAKŻE SELER, GORCZYCA, SEZAM, DWUTLENEK SIARKI ORAZ SIARCZYNY. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOSTĘPNE U OBSŁUGI.

SERWIS DO 4 OSÓB NIE JEST WLICZONY DO RACHUNKU. DLA GRUP OD 5 OSÓB DOLICZANA JEST OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 12%.

STARTER PLATES / SOUPS

SOUP MADE WITH FRESH, SEASONAL INGREDIENTS. ASK ABOUT TODAY'S OPTION	32 ZŁ
GRILLED SHRIMPS IN WHITE WINE, CHILI, AND GARLIC SAUCE, SPRINKLED WITH FRESH CILANTRO. SERVED WITH A FRENCH BAGUETTE	57 ZŁ
CHOPPED BEEF TENDERLOIN TARTARE WITH MARINATED SHIMEJI MUSHROOMS, ANCHOVIES, PICKLES, SHALLOTS, AND CAPERS.	59 ZŁ
GRILLED GREEN ASPARAGUS WITH BAGNA CÀUDA SAUCE AND SOURDOUGH CROUTONS.	44 ZŁ
BABY POTATOES WITH BUTTER, DILL, AND SOUR CREAM, FINISHED WITH MALDON SALT.	24 ZŁ

MAIN PLATES

DELICATE HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA, TOPPED WITH BROWNED BUTTER AND FINISHED WITH AGED PARMESAN.	46 ZŁ
HANDMADE TAGLIATELLE IN AN AROMATIC SAUCE MADE FROM THREE VARIETIES OF TOMATOES, WITH A HINT OF BASIL AND AGED PARMESAN. AVAILABLE IN TWO VERSIONS: CLASSIC / WITH BURRATA.	49 ZŁ/69 ZŁ
GRILLED CHICKEN BREAST WITH WILD BROCCOLI AND THYME DEMI-GLACE	59 ZŁ
RABBIT BRAISED IN WHITE WINE AND THYME SERVED WITH GRILLED YOUNG CARROTS AND SWEET GREEN PEAS.	94 ZŁ
LAMB CHOPS MARINATED IN ROSEMARY AND GARLIC, SERVED WITH DEMI-GLACE SAUCE AND GRILLED ASPARAGUS	159 ZŁ
FRESH PIKE-PERCH SERVED WITH YOUNG CABBAGE AND DILL OIL	97 ZŁ
<u>RECOMMENDED SIDES FOR MEAT AND FISH DISHES: BUTTER-GLAZED BABY POTATOES OR POTATO GRATIN.</u>	

DESSERTS

PASSION FRUIT PAVLOVA SMALL / LARGE	35 ZŁ/59 ZŁ
CRÈME BRÛLÉE	29 ZŁ
CREPES SUZETTE	35 ZŁ

SIDES

MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE	24 ZŁ
BABY POTATOES WITH DILL	22 ZŁ
POTATO GRATIN	22 ZŁ

COLD CUTS, CHEESES & MORE

COLD CUTS PLATE TOP QUALITY ARTISAN COLD CUTS. SERVED WITH PICKLES AND FRESH BREAD	95 ZŁ
CHEESE PLATE A SELECTION OF HARD AND AGED CHEESES, SERVED WITH SPICY JAM AND HONEY	99 ZŁ
MIXED PLATE OF COLD CUTS AND CHEESES A SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES, SERVED WITH SPICY JAM, HONEY, PICKLES AND ARTISAN BREAD.	126 ZŁ
HOMEMADE HUMMUS WITH BREAD	43 ZŁ
PROSCIUTTO DI PARMA (24 MONTHS) – 60 G	38 ZŁ
AGED CHEESE BURSZTYN (24 MONTHS) – 50 G	29 ZŁ
MARINATED OLIVES	14 ZŁ
BASKET OF BREAD	19 ZŁ

LIST OF ALLERGENS:

GLUTEN, MILK, EGGS, FISH, SEAFOOD, NUTS IN ALL DISHES AS WELL AS CELERY, MUSTARD, SESAME, SULFUR DIOXIDE AND SULFITES. DETAILED INFORMATION AVAILABLE FROM THE STAFF

SERVICE NOT INCLUDED UP TO 4 PEOPLE, FOR 5 OR MORE A 12% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED