

TALERZYKI PRZYSTAWKOWE / ZUPY

ZUPA ZE ŚWIEŻYCH, SEZONOWYCH SKŁADNIKÓW. ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DZISIEJSZĄ PROPOZYCJĘ.	32 ZŁ
GRILLOWANE KREWETKI W SOSIE Z BIAŁEGO WINA, CHILLI I CZOSNKU, POSYPANE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ. PODAWANE Z FRANCUSKĄ BAGIETKĄ.	54 ZŁ
SEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI SHIMEJI, ANCHOVIS, OGÓRKIEM KONSERWOWYM, SZALOTKĄ I KAPARAMI.	59 ZŁ
SZLACHETNE BOROWIKI W KREMOWEJ ŚMIETANIE, Z PARMEZANEM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI.	65 ZŁ
RAVIOLI Z GOTOWANEGO BURAKA, NADZIANE MUSEM Z SERA KOZIEGO, SERWOWANE Z MIESZANKĄ SAŁAT I DELIKATNYM SOSEM WINEGRET, POSYPANE PRAŻONYMI ORZECHAMI.	39 ZŁ

TALERZYKI GŁÓWNE

RĘCZNIE ROBIONE KOPYTKA W SOSIE GRZYBOWYM Z NUTĄ MISO, POLANE OLIWĄ TRUFLOWĄ I POSYPANE ŚWIEŻYMI PIECZARKAMI.	49 ZŁ
PIEROGI Z BRYNDZĄ WŁASNEJ PRODUKCJI Z DODATKIEM BIAŁEGO SERA I ZIEMNIAKÓW, POSYPANE CHRUPIĄCYM POPCORNEM Z KASZY GRZYCHANIEJ I SKROPIONE OLIWĄ TRUFLOWĄ.	46 ZŁ
DOMOWE RAVIOLI Z DYNIĄ POLANE PALONYM MASŁEM Z CHRUPIĄCĄ SZALWIĄ, POSYPANE PARMEZANEM.	57 ZŁ
GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA Z MIESZANĄ SAŁATĄ, POMIDORAMI I SOSEM WINEGRET	59 ZŁ
KREMOWE RISOTTO Z SEZONOWYMI WARZYSZAMI LUB OWOCAMI MORZA. ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DZISIEJSZĄ WERSJĘ.	57 ZŁ
KOTLECICKI JAGNIĘCE MARYNOWANE W ROZMARYNIE I CZOSNKU, PODAWANE Z GRILLOWANĄ MARCHEWKĄ.	139 ZŁ
CONFIT Z KACZKI UDKO KACZE PODAWANE Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM I BURACZKAMI.	79 ZŁ
ŚWIEŻY SANDACZ PODAWANY ZE STEKIEM Z WŁOSKIEJ KAPUSTY I SOSEM WINNO-MASŁANYM.	87 ZŁ

WĘDLINY I SERO

TALERZ WĘDLIN	95 ZŁ
STARANNIE WYBRANE, NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI WĘDLINY Z RZEMIEŚLNICZYCH PRODUKCJI. PODAWANE Z PIKLAMI I ŚWIEŻYM PIECZYWEM	
TALERZ SERÓW	99 ZŁ
WYBÓR TWARDYCH I DOJRZEWAJĄCYCH SERÓW, PODAWANYCH Z PIKANTNĄ KONFITURĄ I MIODEM.	
TALERZ MIESZANY WĘDLIN I SERÓW	126 ZŁ
Zestaw najlepszych wędlin i serów, podawany z pikantną konfiturą, miodem, piklami i rzemieślniczym pieczywem.	

DODATKI

SAŁATA MIESZANA Z SOSEM WINEGRET	24 ZŁ
GRILLOWANA CUKINIA	19 ZŁ
BURACZKI NA CIEPŁO	18 ZŁ
STEK Z KAPUSTY	20 ZŁ
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	22 ZŁ
ZIEMNIAK „Z OGNISKA”	22 ZŁ
MARYNOWANE OLIWKI	14 ZŁ
KOSZYK PIECZYWA	19 ZŁ

DESERY

PAVLOVA MAŁA / DUŻA	35 ZŁ / 59 ZŁ
NALEŚNIKI SUZETTE	36 ZŁ
TIRAMISU PISTACJOWE	35 ZŁ
KARMELIZOWANE ŚLIWKI	37 ZŁ

LISTA ALERGENÓW:

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

SERWIS NIE JEST WLICZONY DO 4 OSÓB, OD 5 OSÓB 12% BĘDZIE DOLICZONE DO RACHUNKU

STARTER PLATES / SOUPS

SOUP MADE WITH FRESH, SEASONAL INGREDIENTS. PLEASE ASK THE STAFF ABOUT TODAY'S OPTION.	32 ZŁ
GRILLED SHRIMPS IN WHITE WINE, CHILI, AND GARLIC SAUCE, SPRINKLED WITH FRESH CILANTRO. SERVED WITH A FRENCH BAGUETTE	54 ZŁ
CHOPPED BEEF TENDERLOIN TARTARE WITH MARINATED SHIMEJI MUSHROOMS, ANCHOVIES, PICKLES, SHALLOTS, AND CAPERS.	59 ZŁ
PORCINI MUSHROOMS IN A CREAMY SAUCE WITH PARMESAN CHEESE AND FRESH HERBS.	65 ZŁ
BEETROOT RAVIOLI STUFFED WITH GOAT CHEESE MOUSSE, SERVED WITH A MIXED SALAD AND A DELICATE VINAIGRETTE DRESSING, TOPPED WITH TOASTED NUTS.	39 ZŁ

MAIN PLATES

HANDMADE GNOCCHI IN A MUSHROOM SAUCE WITH A HINT OF MISO, DRIZZLED WITH TRUFFLE OIL AND TOPPED WITH FRESH MUSHROOMS.	49 ZŁ
HANDMADE DUMPLINGS FILLED WITH BRYNDZA CHEESE, WHITE CHEESE, AND POTATOES, SPRINKLED WITH CRISPY BUCKWHEAT POPCORN AND DRIZZLED WITH TRUFFLE OIL.	46 ZŁ
HANDMADE PUMPKIN RAVIOLI TOPPED WITH BROWN BUTTER WITH CRUNCHY SAGE, SPRINKLED WITH PARMESAN CHEESE.	57 ZŁ
GRILLED CHICKEN BREAST WITH MIXED SALAD, TOMATOES AND VINAIGRETTE DRESSING	59 ZŁ
CREAMY RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES OR SEAFOOD. PLEASE ASK THE STAFF ABOUT TODAY'S VERSION.	57 ZŁ
LAMB CHOPS LAMB CHOPS MARINATED IN ROSEMARY AND GARLIC, SERVED WITH GRILLED CARROTS AND	139 ZŁ
DUCK LEG CONFIT SERVED WITH CARAMELIZED APPLE AND WARM BEETS.	79 ZŁ
FRESH PIKE-PERCH SERVED WITH SAVOY CABBAGE STEAK AND A WINE-BUTTER SAUCE.	87 ZŁ

COLD CUTS AND CHEESES

COLD CUTS PLATE CAREFULLY SELECTED, TOP QUALITY ARTISAN COLD CUTS. SERVED WITH PICKLES AND FRESH BREAD	95 ZŁ
CHEESE PLATE SELECTION OF SOFT, HARD AND AGED CHEESES, SERVED WITH SPICY JAM AND HONEY	99 ZŁ
MIXED PLATE OF COLD CUTS AND CHEESES SELECTION OF THE FINEST CURED MEATS AND CHEESES, SERVED WITH SPICY JAM, HONEY, PICKLES AND ARTISAN BREAD.	126 ZŁ

SIDES

MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE	24 ZŁ
GRILLED ZUCCHINI	19 ZŁ
WARM BEETS	18 ZŁ
CABBAGE STEAK	20 ZŁ
POTATO GRATIN	22 ZŁ
"CAMPFIRE" BAKED POTATO	22 ZŁ
MARINATED OLIVES	14 ZŁ
BASKET OF BREAD	19 ZŁ

DESSERTS

PAVLOVA SMALL / LARGE	35 ZŁ / 59 ZŁ
CREPES SUZETTE	36 ZŁ
PISTACHIO TIRAMISU	35 ZŁ
CARAMELISED PLUMS	37 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