

Przystawki zimne / Snacks

Tatar z polędwicy wołowej
/ Beef tenderloin tartare with quail eggs 33 zł

ogórek kiszony , grzybki marynowane , cebulka , musztarda francuska , jaja przepiórcze
/ served with onions, gherkins, French mustard and marinated mushrooms

Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej
/ Marinated beef tenderloin carpaccio 33 zł

rukola , kapary , parmezan , oliwa truflowa
/ served with arugula, capers, parmesan cheese and truffle oil

Deska pasztetów
/ Platter of baked pates 33 zł

pasztety z dziczyzny , pikle , chrzan , zurawina , piewczywo
/ pates of venison, pickles, horseradish, cranberry and bread

Przystawki gorące / Hot snacks

Wątróbka z królika
/ Rabbit liver

26 zł

*mus śliwkowy , grzanka ziołowa
/ served with plum jam and toast*

Krewetki
/ King Prawns

33 zł

*emulsja maślana , białe wino , chilli , pesto
/ in a butter sauce with white wine , chilli , pesto*

Mule
/ Classic blue mussels

29 zł

*wino, natka, por, seler naciowy, czosnek
/ served in white wine sauce with leek, celery, garlic and parsley*

Zupy / Soups

Bulion z kaczki
/ Duck broth

14 zł

pierozki z kaczki , marchew , koperek
/ served with homemade dumplings, carrot and fennel

Zur
/ Sour flour-based soup

15 zł

borowik , jajko przepiórcze
/ porcini mushrooms , quail egg

Bulion z wędzonego pstrąga
/ Smoked trout broth

17 zł

wędzony pstrąg z pustelni , świeże warzywa
/ smoked salmon, fresh vegetables

Dania Główne / Main courses

Comber jagnięcy
/ Saddle of lamb

75 zł

*puree z fioletowego ziemniaka, pieczona dynia w ziołach , coulis z owoców leśnych
/ served with violet potato puree, baked pumpkin with herbs and forest fruit coulis*

Stek z polędwicy wołowej
/ Sirloin steak

68 zł

*marynowana polędwica wołowa w palonych ziołach , boczniaki , ziemniak paryski ,
sos truflowy
/ seasonal beef tenderloin marinated in herbs, served with paris potatoes and truffle sauce*

Polędwiczka cielęca
/ Veal loin

56 zł

*puree z batata , kolorowa marchew , sos maślany z szalotki
/ served with colorful carrots, shallot sauce and sweet potato puree*

Filet z kaczki
/ Duck fillet

42 zł

*ziemniak paryski , mini burak , szafranowy mus z jabłka
/ served with paris potatoes, beets and apple - saffron mousse*

Polędwiczka wieprzowa
/ Pork tenderloin

36 zł

*polędwiczka z Puław , ziemniak w ziołach , grillowana cukinia , sos z jarzębiny i róży
/ loin from Pulawy, herbal potatoes, grilled zucchini and mix of rowanberry and rose sauce*

Ryby / Fish

Red snapper

/ Red snapper

45 zł

*puree z ziemniaka i brokołu , sałatka z ogórka i chilli , sos z limonki i kaparów
/ served with potato and broccoli puree, cucumber salad, chili
and mix of lime and capers sauce*

Sandacz

/ Fillet of Zander

42 zł

*kolorowy ryż , palona cykorja , pieczony por , sos z marchewki i zurawiny
/ served with colorful rice, roasted chicory and leek, with carrot and cranberry sauce*

Jesiotr z pustelni

/ Fillet of sturgeon

49 zł

*czarna soczewica , brokuł, groch cukrowy , sos cytrynowo-kafirowy
/ served with broccoli , sugar pea and mix of kaffir and lime sauce*

Makarony / Past

Tagiatelle z poledwiczka wieprzowa
/ Tagiatelle with pork tenderloin

31 zł

borowik , rukola , pasta z trufl
/ served with boletus, arugula and truffle pasta

Bucattini z crudo
/ Crudo bucatini

29 zł

mix oliwek , czosnek , szaloika , parmezan pesto z bazyli
/ served with olive mix, garlic, shallot, basil pesto and parmesan cheese

Salaty / Salads

Salata z wędzonym pstrągiem 29 zł
/ Smoked trout salad

wędzony pstrąg z pustelni , szpinak , rukola , groch cukrowy , pomidor malinowy ,
prażone migdały , oliwa koperkowo zielona
/ smoked trout, spinach, arugula, sugar pea, cherry tomatoes, roasted almonds, herb oil

Salata z crudo 26 zł
/ Crudo salad

mix salát , oliwki , pomidor cherry , figa , chilli , orzech nerkowca, pesto bazyliowe
/ bouquet of salads, cherry tomatoes, cashew nut, fig, basil pesto

Dania oparte na produktach regionalnych
/ Regional dishes

Schab z dzika
/ Boar pork chop

44 zł

ziemniak w ziołach, sałatka z gruszką, mech z natki i suszonych grzybów , sos z runa leśnego
/ herbal potatoes, pear salad, dry mushrooms and parsley, forest sauce

Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

Tagiatelle razowe

/ Whole-meal tagiatelle

26 zł

mix orzechów, szalotka, czosnek, szpinak baby, pesto

/ mix of nuts, shallot, garlic, spinach, pesto

Steki z boczniaka

/ Oyster mushroom steak

24 zł

podany na czarnej soczewicy

/ with black lentils

Desery / Desserts

Ganasz z czekolady
/ Chocolate ganash

16 zł

panna cotta , granat , siano z płatakami chilli
/ panna cotta, pomegranate, chili flakes

Lody piernikowe
/ Gingerbread ice-cream

15 zł

posypka z czekolady , orzechów i kawy , żel z czarnej porzeczki
/ with chocolate, coffee and nuts toppings, blackcurrant sauce

Sernik
/ Royal cheesecake

16 zł

mascarpone , ricotta , jagody
/ mascarpone , ricotta , blueberries