

MENU

Menu degustacyjne | Tasting menu

6 dań wyselekcjonowanych przez Szefową Kuchni w cenie 189 zł za osobę
(o dzisiejszy wybór zapytaj obsługę, zamówienia degustacji do godz. 20.00)

6 dishes selected by the Chef for PLN 189 per person
(ask the staff about today's selection, tasting orders until 20.00)

Przystawki | Starters

Gzik boczniak twaróg wędzony panko śmietana Gzik oyster mushroom smoked cottage cheese panko cream	 32	 
Tatar wołowy słonecznik borowiki majonez cebulowy Beef tartare sunflower seeds porcini mushrooms onion mayonnaise	48	  
Gęsie żołądki piana z topinamburu kasztany ziemniak pieczony Goose stomachs Jerusalem artichoke foam chestnuts baked potatoes	39	  
Śledź ziemniak pieczony mus z jabłka i cydru konfitowany por Herring baked potato apple and cider mousse confit leek	36	  
Sałatka z oscypkiem dressing żurawinowy gruszka burak Oscypek cheese salad cranberry dressing pear beetroot	 44	 
Chleb w jajku grzyby szalotka jajko Bread in egg mushrooms shallot egg	 36	  
Zupy Soups		
Żurek biała kiełbasa boczek purée ziemniaczane Sour rye soup white sausage bacon mashed potato	27	  
Krem z grzybów leśnych purée ziemniaczane brukselka trufła Cream of wild mushrooms potato purée Brussels sprouts truffle	 23	  
Zupa dnia Soup of the day		19

Dania główne | Main courses

Pierś z kaczki kluski śląskie buraczki zasmażane Duck breast silesian dumplings fried beetroot	75	①	②	③
Troć koper włoski w pomarańczach sos holenderski szpinak gruntowy Sea trout fennel in oranges hollandaise sauce field spinach	74	②	⑤	⑥
Kopytka dyniowe purée z dyni dynia piklowana ser bursztyn Pumpkin dumplings pumpkin purée pickled pumpkin amber cheese	 39	①	②	⑥
Gołąbki sos grzybowy kasza pęczak trufla Stuffed cabbage rolls mushroom sauce pearl barley truffle	 44	①	②	③
Pierogi z konfitowaną kaczką żurawina chrzan Dumplings with confit duck cranberries horseradish	48	①	②	③ ⑥
Kaszanka konfitura z cebuli purée z gorczycą chrzan Black pudding onion confit mustard seed purée horseradish	44	①	②	⑦
Kurczak zagrodowy purée ziemniaczane ze szczypiorkiem jarmuż brukselka mus z pietruszki Homestead chicken chive potato purée kale brussels sprouts parsley mousse	54	②	③	
Kark z dzika kapusta zasmażana z kminkiem purée ziemniaczane z szalotką Wild boar neck braised cabbage with caraway shallot potato purée	69	①	②	③ ⑦ ⑧
Stek z antrykotu lub stek z polędwicy wołowej kopytka w bułce tartej cykoria boczniak mikołajkowy Rib-eye or tenderloin steak dumplings with breadcrumbs endive oyster mushroom	112	②	③	④ ①
Stek z kalafiora kopytka w bułce tartej cykoria boczniak mikołajkowy Cauliflower steak dumplings with breadcrumbs endive oyster mushroom	 42	②	③	④ ①

Desery | Desserts

Crème brûlée | słony karmel | popcorn 25 ① ②
Crème brûlée | salted caramel | popcorn

Suflet pistacjowy | sorbet cytrynowy | kruszonka 32 ① ② ④
Pistachio souffle | lemon sorbet | crumble

W przypadku jakichkolwiek alergii prosimy o poinformowanie obsługi.

In case of any allergies, please inform the staff.

LISTA ALERGENÓW | LIST OF ALLERGENS

- ① Gluten i produkty pochodne | Gluten and products thereof
- ② Mleko i produkty pochodne, w tym laktoza | Milk and products thereof, including lactose
- ③ Seler i produkty pochodne | Celery and products thereof
- ④ Orzechy i produkty pochodne | Nuts and products thereof
- ⑤ Ryby i produkty pochodne | Fish and products thereof
- ⑥ Jaja i produkty pochodne | Eggs and products thereof
- ⑧ Soja i produkty pochodne | Soya and products thereof
- ⑦ Gorczyca i produkty pochodne | Mustard and products thereof

Do grup od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% rachunku.

For groups of 6 or more we add service in the amount of 10% of the bill.