

# PRZYSTAWKI STARTER

**Panna Cotta z kalafiora ze świeżymi kurkami**

Panna Cotta from cauliflower with fresh chanterelles

24 zł



**Świeże pomidory z dressingiem imbirowym i wielkopolskim serem smażonym**

Fresh tomatoes with ginger dressing and Greater Poland fried cheese

18 zł



## ZUPY SOUPS

**Krem dyniowo - pomarańczowy z chipsami z imbiru**

Pumpkin and orange cream with ginger chips

20 zł



**Tajska zupa tom yum z krewetkami, dorszem i grzybami shiitake**

Thai soup tom yum with shrimps, cod and shiitake mushrooms

28 zł



---

### LEGENDA/ LEGEND



fit menu



bez mięsa i ryb/ no meat, no fish



dania bezglutenowe/ gluten free

informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/ allergen information is available at the reception

## SALATKI SALADS

**Salatka z cykorią, gruszką, figą, serem gorgonzola i orzechami włoskimi w karmelu**

Salad with chicory, pear, fig, gorgonzola cheese and walnuts in caramel

34 zł



**Salatka z wątróbką, szpinakiem, jabłkiem i prażonym słonecznikiem**

Liver salad with spinach, apples and roasted sunflower seeds

35 zł



## MAKARONY / RISOTTO / KLUSKI

## PASTA / RISOTTO / DUMPLINGS

**Risotto ze świeżymi kurkami i bobem**

Risotto with fresh chanterelles and broad bean

39 zł



---

**LEGENDA/ LEGEND**



**fit menu**



**bez mięsa i ryb/ no meat, no fish**



**dania bezglutenowe/ gluten free**

**informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/ allergen information is available at the reception**

# DANIA OBIADOWE MAIN DISHES 25 min

**Zielone, warzywne curry z maniokiem i ryżem jaśminowym** 32 zł  
Green, vegetable curry with cassava and jasmine rice 

**Stek z polędwicy wołowej (200g) z chutney ananasowym, sałatką z fasolki szparagowej i kolendry i ziemniakami pieczonymi** 78 zł  
Beef tenderloin steak (200g) with pineapple chutney, a salad of green beans and coriander and roasted potatoes 

**Gęsina confit z kaszą gryczaną, grzybami i sałatką z piklowanej dyni i jabłka** 48 zł  
Goose confit with buckwheat, mushrooms and pickled pumpkin and apple salad 

**Wolno pieczony boczek z marynowanymi śliwkami i musem z selera** 42 zł  
Slow-baked bacon with marinated plums and celery mousse 

**Miętus z purée ziemniaczanym i krokietem z zielonego groszku** 48 zł  
Burbot with mashed potatoes and green peas croquette 

**Stek z tuńczyka z sałatką z czerwonego grejfruta, kopru włoskiego i rukwi wodnej z orzechami włoskimi** 50 zł  
Tuna steak with red grapefruit, fennel and watercress salad with walnuts 

---

## LEGENDA/ LEGEND



fit menu



bez mięsa i ryb/ no meat, no fish



dania bezglutenowe/ gluten free

informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/ allergen information is available at the reception

# DESERY DESSERTS

**Deser bezowy z kremem mascarpone, marakują i nektarynkami**  
Meringue dessert with mascarpone cream, passion fruit  
and nectarines

20 zł



**LODY ICE CREAM 2 gałki** 2 scoops of ice cream

12 zł



**pistacja, śmietanka, czekolada z kardamonem, sorbet mango**  
pistachio, cream, chocolate with cardamom, mango sorbet

---

## LEGENDA/ LEGEND



**fit menu**



**bez mięsa i ryb/** no meat, no fish



**dania bezglutenowe/** gluten free

**informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/** allergen information is available at the reception