

DESKA PRZEKĄSEK DO WINA

Modra Owieczka / ser z owczego mleka z przerostem niebieskiej pleśni 39 zł
Myster Wańczyk / miękki ser krowi, dojrzewający 4 tygodnie
Emilgrana / ser krowi dojrzewający 24 m-ce
Suszona wołowina, wieprzowa rilette, konfitura z czerwonej cebuli, dżem chilli, domowy chleb

CHEESE AND MEAT BOARD

Modra Owieczka / sheep's cheese with blue mold overgrowth
Myster Wańczyk / soft cow's milk cheese, matured for 4 weeks
Emilgrana cheese / cow's milk cheese, matured for 24 months
Beef jerky, pork rilette, red onion jam, chilli jam, homemade bread

PRZYSTAWKI STARTER

Panna Cotta z kalafiora z bocznikiem mikołajkowym 24 zł
Panna Cotta from cauliflower with St. oyster mushroom 

Pieczony bakłazan z jogurtem, owocem granatu i migdałami 23 zł
Baked eggplant with yogurt, pomegranate and almonds  

Tatar wołowy z korzeniem wasabi i marynowanym imbirem 37 zł
Beef tatar with wasabi root and marinated ginger

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

ZUPY SOUPS

Krem dyniowo - pomarańczowy z chipsami z imbiru

Pumpkin and orange cream with ginger chips

17 zł



Azjatycki bulion z pierożkami z gęsina i grzybkami enoki

Asian broth with dumplings with goose and enoki mushrooms

25 zł

Tajska zupa tom yum z krewetkami, dorszem i grzybami shiitake

Thai soup tom yum with shrimps, cod and shiitake mushrooms

28 zł



SAŁATKI SALADS

Salatka z marynowanym bakłażanem, falafelami i szpinakiem

Marinated eggplant salad with falafel and spinach

34 zł



Salatka z wątróbką, szpinakiem, jabłkiem i prażonym słończnikiem

Liver salad with spinach, apples and roasted sunflower seeds

35 zł



Poke bowl z awokado, mango, imbirem marynowanym, glonami wakame, ogórkiem, rzepą, szpinakiem i sosem fistaszkowym:

Poke bowl with avocado, mango, marinated ginger, wakame algae, cucumber, turnip, spinach and peanut sauce:

z marynowanym tuńczykiem w sezamie / with marinated tuna

in sesame

41 zł

z tofu / with tofu

37 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

MAKARONY / RISOTTO / KLUSKI PASTA / RISOTTO / DUMPLINGS

Leniwe kulki (8 szt) z mascarpone i orzechami laskowymi 26 zł
Sweet dumplings made of cottage cheese (8 pcs) with mascarpone and hazelnuts 

Pappardelle z pesto, suszonymi pomidorami i mascarpone 32 zł
Pappardelle with pesto dried tomatoes and mascarpone 


Rigatoni z gruszką, prosciutto i serem pleśniowym 34 zł
Rigatoni with pear, prosciutto and blue cheese

Risotto z grzybami (borowiki, boczniaki mikołajkowe) 39 zł
Mushrooms risotto (porcini mushrooms, St. Oyster mushrooms)  

Makaron ryżowy po azjatycku z zielonymi warzywami i polędwiczką wieprzową 39 zł
Asian rice noodles with green vegetables and pork tenderloin

DLA DZIECI FOR KIDS

Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i gotowana marchewka 17 zł
Panko chicken cutlets, potato purée and boiled carrots

Leniwe kulki (5 szt) z mascarpone i orzechami laskowymi 15 zł
Sweet dumplings made of cottage cheese (5 pcs) with mascarpone and hazelnuts 

Do każdego dania podajemy sok jabłkowy
Apple juice is included in the price of children's dish

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

Pierś kurczaka supreme i biała kapusta z orzechami laskowymi, musem z ciecierzycy, granatem, kremowym serkiem imbirowym i pikantnym olejem chilli 42 zł

Supreme chicken breast and white cabbage with hazelnuts, chickpea mousse, pomegranate, creamy ginger cheese and spicy chilli oil

Zielone, warzywne curry z maniokiem i ryżem jaśminowym 32 zł

Green, vegetable curry with cassava and jasmine rice



Policzki wołowe z assiette z pietruszki 48 zł

Beef cheeks with assiette of parsley

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 puree z zielonego groszku i tagliatelle z marchewki 54 zł

Tuna steak with mashed green peas and carrot tagliatelle



Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt) smażone z czosnkiem, chilli i pomidorkami koktajlowymi 52 zł

Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli and cherry tomatoes

Pieczone warzywa z dressingiem kaparowym, kozim serem i quinoą 35 zł

Baked vegetables with capar dressing, goat cheese and quinoa



DESERY DESSERTS

**M'hanncha - ciasto filo z nadzieniem migdałowo-pistacjowym,
sos daktylowo-pomarańczowy** 19 zł

M'hanncha - filo pastry with almond and pistachio filling, date
and orange sauce

Ciastko czekoladowe z musem malinowym 18 zł
Chocolate cake with raspberry mousse

**Banoffee Pie (ciasto z bananami, masą toffi i kremem na bazie bitych
śmietany)** 18 zł

Banoffee Pie (pie made from bananas, cream and toffee on a pastry base)

Deser bezowy z kremem kawowym i wiśniami 20 zł
Meringue dessert with coffee cream and cherries

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

fit menu

VE
GE

bez mięsa i ryb/ no meat, no fish

G
F

dania bezglutenowe/ gluten free

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