

# 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

**Tatar z buraka z kozim serem i prażonymi orzechami laskowymi**  
Beetroot tartare with goat cheese and roasted hazelnuts

26 zł  
 

**Pieczony bakłażan z jogurtem, owocem granatu i migdałami**  
Baked eggplant with yogurt, pomegranate and almonds

23 zł  
 

**Tatar wołowy z korzeniem wasabi i marynowanym imbirem**  
Beef tartare with wasabi root and marinated ginger

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

## 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

35 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 podgrzybkami w sosie śmietanowym** 32 zł  
Pappardelle with bolete mushrooms in a cream sauce 


**Penne rigate carbonara** 34 zł  
Penne rigate carbonara

**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

**Gęsiina 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 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**