

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

25 zł
 

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

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

ZUPY SOUPS

Krem dyniowo - pomarańczowy z chipsami z imbiru

Pumpkin and orange cream with ginger chips

17 zł



Azjatycki bulion z pierożkami z gęsiną 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

29 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 słonecznikiem

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 44 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 34 zł

Green, vegetable curry with cassava and jasmine rice



Policzki wołowe z assiette z pietruszki 49 zł

Beef cheeks with assiette of parsley

Gęsiina confit z kaszą gryczaną, grzybami i sałatką z piklowanej dyni i jabłka 52 zł

Goose confit with buckwheat, mushrooms and pickled pumpkin and apple salad



Wolno pieczony boczek z marynowanymi śliwkami i musem z selera 44 zł

Slow-baked bacon with marinated plums and celery mousse



Miętus z purée ziemniaczanym i krokietem z zielonego groszku 51 zł

Burbot with mashed potatoes and green peas croquette



Stek z tuńczyka z puree z zielonego groszku i tagliatelle z marchewki 57 zł

Tuna steak with mashed green peas and carrot tagliatelle



Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt) smażone z czosnkiem, chilli i pomidorkami koktajlowymi 54 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 22 zł

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

Ciastko czekoladowe z musem malinowym 20 zł

Chocolate cake with raspberry mousse

Banoffee Pie (ciasto z bananami, masą toffi i kremem na bazie bitej śmietany) 22 zł

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

Domowe bezy z kawowym mascarpone i wiśniami w syropie korzennym 24zł

Homemade meringues with coffee mascarpone and cherries in spicy syrup

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