

# PRZYSTAWKI STARTER

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

26 zł  
 

# ZUPY SOUPS

**Krem z pieczonych buraków i pomarańczy z mussem z sera pleśniowego**

Cream of roasted beetroots and orange with mousse of blue cheese

22 zł  
 

**Tajska zupa tom yum z krewetkami, dorszem i grzybami shiitake**  
Thai soup tom yum with shrimps, cod and shiitake mushrooms

29 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

## SAŁATKI SALADS

**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 z grzybami (borowiki, boczniaki mikołajkowe)**  
Mushrooms risotto (porcini mushrooms, St. Oyster mushrooms)

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** 37 zł  
Green, vegetable curry with cassava and jasmine rice 

**Udo kacze confit z kaszą gryczaną, grzybami i sałatką z piklowanej dyni i jabłka** 58 zł  
Duck thigh confit with buckwheat, mushrooms and pickled pumpkin and apple salad 

**Polędwiczka wieprzowa z grillowaną polentą i borowikami** 52 zł  
Pork tenderloin with grilled polenta and porcini mushrooms 

**Filet z sandacza w sosie szafranowym z puree z ziemniaków truflowych z jarmużem i kasztanami** 60 zł  
Zander fillet in saffron sauce with truffle potato purée with kale and chestnuts 

**Stek z tuńczyka z puree z zielonego groszku i tagliatelle z marchewki** 57 zł  
Tuna steak with mashed green peas and carrot tagliatelle 

---

## 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

**Domowe bezy z kawowym mascarpone i wiśniami  
w syropie korzennym**

Homemade meringues with coffee mascarpone and cherries  
in spicy syrup

24 zł



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

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

14 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**