

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

Warzywa w tempurze ze słodko - ostrą salsą paprykową 18 zł
Vegetables in tempura with sweet and spicy pepper salsa 

Kulki z kaszanki w panko z jabłkiem i żurawiną 22 zł
Black pudding balls in panko with apple and cranberries

Tatar wołowy z korzeniem wasabi i marynowanym imbirem 39 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 porowo - ziemniaczany z wędzonym przez nas łososiem

Leek and potatoes cream with salmon has smoked ourselves

22 zł



Zupa cebulowa z grzanką i serem gruyere

Onion soup with toast and gruyere cheese

22 zł



Pikantna zupa kimchi z wołowiną, marynowaną rzodkwią i tofu

Spicy kimchi soup with beef, pickled radish and tofu

22 zł



Duża porcja / Large portion

29 zł



SAŁATKI SALADS

Salatka z marynowanym bakłażanem, falafelami i szpinakiem

Marinated eggplant salad with falafel and spinach

35 zł



Salatka z polędwicą wołową, mango i zielonymi warzywami

Salad with sirloin, mango and green vegetables.

38 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 28 zł
Sweet dumplings made of cottage cheese (8 pcs) with mascarpone and hazelnuts 

Pappardelle z pieczarkami, oliwą truflową i żółtkiem 32 zł
Pappardelle with mushrooms, truffle oil and yolk 


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 42 zł
Asian rice noodles with green vegetables and pork tenderloin

DLA DZIECI FOR KIDS

Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i gotowana marchewka 19 zł
Panko chicken cutlets, potato purée and boiled carrots

Leniwe kulki (5 szt) z mascarpone i orzechami laskowymi 18 zł
Sweet dumplings made of cottage cheese (5 pcs) with mascarpone and hazelnuts 

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 maniakiem i ryżem jaśminowym 37 zł

Green, vegetable curry with cassava and jasmine rice



Stek z polędwicy wołowej (200g) z sosem Jack Daniel's, pieczonymi ziemniakami, sałatką z rukoli i buraków 88 zł

Tenderloin steak (200g) with Jack Daniel's sauce, baked potatoes and arugula and beetroots salad

Udo kaczki confit z modrą kapustą, radicchio, chorizo, jabłkiem i orzechami włoskimi 58 zł

Duck thigh confit with red cabbage, radicchio, chorizo, apple and walnuts



Polędwiczka wieprzowa z grillowaną polentą i borowikami 52 zł

Pork tenderloin with grilled polenta and porcini mushrooms



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

Tuna steak with mashed green peas and carrot tagliatelle



Miętus z krokietami z bakłazanem, ziemniakami i fetą, sałatka z imbirem 51 zł

Burbot with croquettes with eggplants, potatoes and feta, salad with ginger

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 37 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 bitych 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



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