


MENU

DESKA SERÓW DO WINA / CHEESE BOARD



Z GOSPODARSTWA EKOLOGICZNEGO EKOKOLONIA / WAŃCZYKÓWKA 

perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 m-ce	25 zł
pearl with fenugreek / cow cheese maturing for 3 months	
karmelita / ser krowi dojrzewający 3 m-ce	
carmelite / cow cheese ripening for 3 months	
blu wańczyk / pleśniowy ser krowi, dojrzewający 4 tygodnie	
blu wańczyk / blue cow cheese, matured for 4 weeks	
czarne oliwki / black olives	
domowe grissini / homemade grissini	

PRZYSTAWKI / STARTER

Tatar wołowy z marynowaną rzepą, wasabi i crumble z chleba /	39 zł
Beef tartare with marinated turnips, wasabi and crumble bread	
Kulki z kaszanki w panko z jabłkiem i żurawiną /	25 zł
Black pudding balls in panko with apple and cranberries	
Warzywa w tempurze ze słodko - ostrą salsą paprykową / 	20 zł
Vegetables in tempura with sweet and spicy pepper salsa	

ZUPY / SOUPS

Krem kalafiorowy ze szczypiorkiem i chipsem z bekonu / 	25 zł
Cauliflower cream with chives and bacon chips	
Tom Kha Kai z ryżem jaśminowym / 	27 zł
Tom Kha Kai soup with jasmine rice	

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cesarska z grillowaną pierśią kurczaka / 36 zł
Caesar salad with grilled chicken breast

Sałatka z kwaśnym jabłkiem, /  35 zł
koprem włoskim, radicchio, serem pleśniowym i prażonymi migdałami /
Salad with sour apple, fennel, radicchio, blue cheese and roasted almonds

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

Risotto /  39 zł
z grzybami sezonowymi i chipsem z boczniaka mikołajkowego /
Risotto with seasonal mushrooms and oyster mushroom chip

Czarne taglierini z łososiem, porem i wermutem / 38 zł
Black taglierini with salmon, leek and vermouth

Makaron ryżowy po azjatycku /  44 zł
z zielonymi warzywami i polędwiczką wieprzową /
Asian rice noodles with green vegetables and pork tenderloin

Makaron ryżowy po azjatycku /  38 zł
z zielonymi warzywami, tofu i boczniakami /
Asian rice noodles with green vegetables, tofu and oyster mushrooms

LEGENDA

 bezglutenowe


 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

DLA DZIECI / FOR KIDS


Panierowane udko kurczaka, puree ziemniaczane i gotowana marchewka / 19 zł
Breaded chicken leg, potato purée and boiled carrots

Pierogi (4 szt.) z jabłkiem w cynamonie, mascarpone /  17 zł
i prażonymi migdałami /
Dumplings (4 pcs.) with cinnamon apple, mascarpone and almonds

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

Filet z halibuta z puree ziemniaczanym, /  62 zł
karmelizowanym fenkułem w pomarańczach i pak choi /
Halibut fillet with mashed potatoes caramelized fennel in oranges and pak choi

Piers z kurczaka supreme z puree z batatów, tagliatele z marchewki / 49 zł
i sosem limonkowym /
Chicken breast supreme with sweet potato puree, carrot tagliatele and lime sauce

Policzki wołowe z grillowaną polentą, modrą kapustą /  56 zł
i orzechami nerkowca /
Beef cheeks with grilled polenta, red cabbage and cashews

Piers z kaczki z risotto z marynowaną śliwką i karmelizowaną cykorią /  59 zł
Duck breast with risotto with pickled plum and caramelized chicory

Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt) / 68 zł
smażone z czosnkiem, chilli i pomidorkami koktajlowymi /
Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli and cherry tomatoes

Pieczone bataty /   36 zł
z cytrynowym crème fraîche i prażonymi orzechami ziemnymi /
Baked sweet potatoes with lemon crème fraîche and roasted peanuts

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

DESERY / DESSERTS

Gruszka gotowana w syropie z pomarańczą, gorzka czekolada /  26 zł
i sos angielski /

Pear cooked in syrup with orange, dark chocolate and English sauce

Banoffee Pie /  23 zł
ciasto z bananami, masą toffi i kremem na bazie bitej śmietany /

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

Deser bezowy z kremem kawowym i wiśniami /  25 zł
Meringue dessert with coffee cream and cherries

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception