

MENU

LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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

LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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

NA POCZĄTEK / STARTERS

Deska serów / cheese board

59 zł 

Groseran / ser kozi dojrzewający 18 m-cy / Groser

groseran / goat cheese maturing for 18 months / Groser

Perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 mc-ce / Ekolonia

pearl with fenugreek / cow cheese maturing for 3 months / Ekolonia

dojrzewający Blue / pleśniowy ser kozi / Groser

blue cheese / blue goat cheese / Groser

„Camembert” / miękki ser krowi z porostem pleśni / Mleczna Droga

“camembert” / blue cow cheese / Mleczna Droga

dżem chilli / chilli jam

Oliwki / olives

28 zł  

Kalamon / czarne z pestką / Kalamon / pitted black olive

Tsakistes / zielone w czosnku, kolendrze i chilli / green olives with garlic, coriander and chilli

Domowa focaccia z oliwą ziołową

15 zł 

Homemade focaccia with herb oil

Labneh z pikantnym sosem z orzechami prażonymi i szalotką

22 zł  

Labneh with spicy sauce with roasted nuts and shallots

Zapiekana feta z morelami i rozmarynem

32 zł  

Baked feta with apricots and rosemary

Tatar wołowy z marynowaną rzepą, wasabi i crumble z chleba

49 zł

Beef Beef tartare with marinated turnips, wasabi and crumble bread

Grillowana focaccia z rostbeefem wołowym, macerowanym portobello, piklowaną dynią i vinegrette miodowo-musztardowym

49 zł

Grilled focaccia with roast beef, macerated portobello, pickled pumpkin and homemade honey mustard vinaigrette

Mus z koziego sera, bakłażan karmelizowany w miodzie, orzechy laskowe, żel cytrynowy

37 zł 

Goat cheese mousse, eggplant caramelized in honey, hazelnuts with lemon gel

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

Pieczone marchewki z palonym masłem z chili, dipem z tahini i kolendrą

Roasted carrots with roasted chili butter, dip with tahini and coriander

35 zł    

Domowa pasta z łososia z ziołami, ziemniakami i emulsją chrzanową

Homemade Salmon mousse with herbs, young potatoes and horseradish emulsion

31 zł  

ZUPY / SOUPS

Veloutte z pieczarek z pudrem z borowików, oliwą truflową i pangrattato

Creamy mushroom veloute, porcini mushroom powder with truffle oil and pangrattato

31 zł    

Krem z pieczonej papryki z fetą,

karmelizowanymi orzechami włoskimi i palonym masłem chili

Creamy roasted pepper veloute with feta cheese, pine nuts and roasted chilli butter

31 zł    

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chili i kiszoną cytryną

Creamy saffron risotto with shrimps and dry chilly pickled lemon

52 zł  

Cytrusowo-maślany makaron z łososiem, tymiankiem i serem pecorino

Citrus-butter pasta with salmon, thyme and pecorino cheese

47 zł

Makaron ryżowy po azjatycku z zielonymi warzywami

i polędwiczką wieprzową

Asian rice noodles with green vegetables and pork tenderloin

49 zł  

Makaron ryżowy po azjatycku

z zielonymi warzywami, tofu i bocznikami

Asian rice noodles with green vegetables, tofu and oyster mushrooms

45 zł    

LEGENDA

  bezglutenowe

  wegetariańskie

  wegańskie

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

DLA DZIECI / FOR KIDS

Udko kurczaka z puree ziemniaczanym i gotowaną marchewką
Chicken leg with potato purée and boiled carrots

29 zł

Makaron w sosie pomidorowym z Emilgrana
Pasta in tomato sauce with Emilgrana

24 zł 

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

Polędwica wołowa w sosie z zielonym pieprzem, gratin z pieca i sałatą rzymską z musztardowym vinaigrette
Beef tenderloin in sauce with green pepper, baked potatoes and romaine lettuce with mustard vinaigrette

140 zł 

Pierś kukurydzianego kurczaka z kostką w potrawce z kukurydzy ze świeżymi kurkami i jarmużem
Cubed corn chicken breast in corn stew with fresh chanterelles and kale

61 zł 

Filet z kaczki smażony podwójnie na skórce, z sosem pomarańczowym, pieczonym topinamburem oraz puree z karmelizowanego topinamburu z orzechami laskowymi
Duck fillet fried twice on the skin, gastrique sauce, baked jerusalem artichoke, mashed caramelized jerusalem artichoke with hazelnut

72 zł

Polik wołowy w esencjonalnym sosie z gorzką czekoladą, kremowym puree ziemniaczanym i brukselką
Beef cheek in an essential sauce with dark chocolate, Creamy mashed potatoes and Brussels sprouts

68 zł 

Łosoś atlantycki konfitowany w oliwie, maślany sos cytrusowy i zielone warzywa
Atlantic salmon confit in olive oil, butter sauce and green vegetables

72 zł 

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt.) smażone z czosnkiem, chilli, pomidorkami koktajlowymi i domową focaccią **79 zł**

Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli, cherry tomatoes, homemade focaccia

Długo pieczona dynia z burratą, piklowaną dynią i pikantnym sosem z orzechami **47 zł**  

Long-roasted pumpkin with burrata, pickled pumpkin and spicy sauce with nuts

DESERY / DESSERTS

Kremowy sernik z morelami aromatyzowanymi likierem Archers i Pecorino Romano **28 zł** 

Cream cheesecake with apricots flavored with Archers liquer and Pecorino Romano

Mus czekoladowy ze śliwką węgierką i karmelowym sosem miso **31 zł** 

Chocolate foam with Hungarian plum and miso caramel

Bezy z kremem kawowym i macerowanymi wiśniami **29 zł**  

Meringues with coffee cream and macerated cherries

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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