

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

Pâté z gęziej wątróbki na brioszce z domową konfiturą

32 zł

figowo-pomarańczową i orzechami laskowymi

Goose liver pâté on brioche with homemade jam fig-orange and hazelnuts

Tatar wołowy z marynowaną rzepą, wasabi i crumble z chleba

52 zł

Beef Beef tartare with marinated turnips, wasabi and crumble bread

Grillowana focaccia z rostbeefem wołowym, macerowanym portobello,

56 zł

piklowaną dynią i vinegrette miodowo-musztardowym

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

LEGENDA

 bezglutenowe



 wegetariańskie

 wegańskie

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

Matjas (śledź dziewiczy) w głubczyckim oleju rzepakowym, z szalotką, świeżo mielonym zielem angielskim, marynowanym burakiem i z chrzanem na żytnim chlebie GORM 39 zł 

Matjas (virgin herring) in Głubczyce rapeseed oil, with shallots, freshly ground allspice, pickled beetroot and horseradish on rye bread GORM


Bakłażan karmelizowany w miodzie, mus z koziego sera, orzechy laskowe, żel cytrynowy 37 zł  

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

Pieczone marchewki z palonym masłem z chili, dipem z tahini i kolendrą 39 zł  

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

ZUPY / SOUPS

Veloute z pieczarek z pudrem z borowików, oliwą truflową i pangrattato 32 zł 

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

Rosół z gęsi aromatyzowany podgrzybkami z gęsimi żołądkami i grzybowym pierożkiem 39 zł

Goose broth flavored with boletes and goose stomach mushroom dumpling

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chili i kiszoną cytryną 52 zł 

Creamy saffron risotto with shrimps and dry chilly pickled lemon

Cytrusowo-maślany makaron z łososiem, tymiankiem i serem pecorino 47 zł

Citrus-butter pasta with salmon, thyme and pecorino cheese

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

- Polędwica wołowa w sosie z zielonym pieprzem, gratin z pieca i sałatą rzymską z musztardowym vinegrette** 140 zł 
- Beef tenderloin in green pepper sauce, baked potatoes and lettuce with vinaigrette
- Ekologiczny kurczak z wolnego wybiegu (kurczak kukurydziany) smażony na skórze w kremowej potrawce z białej fasoli i kielbasy nduja z jarmużem i brukselką** 64 zł
- Organic free-range chicken fried on skin in a creamy white bean stew and nduja sausages with kale and brussel
- Konfitowana, trybowana gęsia noga w sosie z cydru Pasłęka, z kaszą gryczaną smażoną na maśle z ziołami, pieczonymi burakami marynowanymi z cynamonem i z jabłkiem Granny Smith** 99 zł 
- Confit, deboned goose leg in Pasłęka cider sauce, with buckwheat fried in butter with herbs, baked beetroot marinated with cinnamon and Granny Smith apple
- Polik wołowy w esencjonalnym sosie z gorzką czekoladą, kremowym puree ziemniaczanym i brukselką** 78 zł 
- Beef cheek in an essential sauce with dark chocolate, creamy potatoes and brussel
- Łosoś atlantycki konfitowany w oliwie, maślany sos cytrusowy i zielone warzywa** 75 zł 
- Atlantic salmon confit in olive oil, butter sauce and green vegetables
- 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 pikantnym sosem z orzechami** 49 zł  
- Long-roasted pumpkin with burrata, pickled pumpkin and spicy sauce with nuts

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

DLA DZIECI / FOR KIDS



Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i gotowana marchewka 32 zł
Poultry cutlets breaded in panko, mashed potatoes and boiled carrot


Makaron w sosie pomidorowym z Emilgrana 26 zł 
Pasta in tomato sauce with Emilgrana

DESERY / DESSERTS

Banoffee Pie, ciasto z bananami, masą tofii i kremem na bazie bitej śmietany 28 zł 
Banoffee Pie, cake with bananas, toffee mass and whipped cream

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

Rhum Baba w syropie z cytrusami, wanilią, rumem i śmietaną Chantilly z białą czekoladą 35 zł 
Rhum Baba in syrup with citrus fruits and vanilla, rum and Chantilly cream with white chocolate

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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