


# NA POCZĄTEK / STARTERS

**Deska serów / cheese board** 59 zł   
**Groseran / ser kozi dojrzewający 18 m-cy / Groser**  
Groseran / aged goat cheese, matured for 18 months / Groser  
**Perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 mc-ce / Ekolonia**  
Pearl and fenugreek / aged cow cheese, matured for 3 months / Ekolonia  
**„Camembert” / miękki ser krowi z porostem pleśni / Mleczna Droga**  
“Camembert” / soft, surface-ripened cow cheese / Mleczna Droga  
**dżem chilli / chilli jam**

**Oliwki / olives** 28 zł    
**Kalamon / czarne z pestką / Kalamon / unpitted black olives**  
**Tsakistes / zielone w czosnku, kolendrze i chilli / green olives with garlic, coriander and chilli**

**Chleb żytni na zakwasie, puszyste masło wędzone z solą Maldon** 15 zł   
Sourdough rye bread, smoked butter with Maldon salt

**Focaccia z oliwą ziołową** 15 zł   
Focaccia with herb oil

**Krakersy z gruboziarnistą solą morską i ziołami z naszego ogrodu** 10 zł   
Crackers with coarse sea salt and herbs from our garden

# MAŁE TALERZYKI / SMALL PLATES

**Talerz z rostbefem wołowym, polędwiczką wieprzową wędzoną na ciepło, rillettes z kaczki, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną dynią** 59 zł   
Plate of roast beef, hot smoked pork tenderloin, duck rillettes, red onion confiture and pickled pumpkin

**Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z majonezem i zielonymi szparagami na domowej brioszce** 46 zł  
Homemade brioche with cold smoked salmon in our smokehouse with mayonnaise and green asparagus

---

## LEGENDA

 bezglutenowe


 wegetariańskie

 wegańskie

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

- Bakłażan karmelizowany w miodzie z musem z koziego sera, orzechami laskowymi i żelem cytrynowym** 39 zł   
Honey caramelized eggplant with goat cheese mousse, hazelnuts and lemon gel
- Połędwica wołowa tataki z domowym sosem teryiaki, pikantną, kandyzowaną cebulą i świeżym imbirem** 56 zł   
Beef tenderloin tataki with homemade teriyaki sauce, spicy candied onion and fresh ginger
- Labneh z pesto z gniecionej naci pietruszki i czosnku w oliwie, zatar** 22 zł   
Labneh with pesto of crushed parsley and garlic in olive oil, mash
- Rostbef wołowy na grillowanej focacci, macerowane portobello, piklowana dynia i domowa musztarda** 39 zł  
Grilled focaccia with beef, macerated portobello mushroom, pickled pumpkin and mustard
- Młode, pieczone marchewki z palonym masłem z chili, dipem z tahini i kolendrą** 37 zł   
Young, roasted carrots with roasted chili butter, dip with tahini and coriander
- Domowe „frytki” z dipem cydrowo-słonecznikowym z czarnym, fermentowanym czosnkiem** 28 zł   
Homemade fries with cider and sunflower dip with black fermented garlic
- Sałatka Cesar z trybowanym udkiem kurczaka, domową focaccią i białym anchois** 37 zł   
Cesar salad with boned chicken leg, homemade focaccia and white anchovies
- Sałatka z kaczką wędzoną w naszej wędzarni, pieczonymi burakami, 42 zł piklowanym rabarbarem i dressing z soku z buraków**  
Salad with home smoked duck, roasted beets, pickled rhubarb and homemade beet vinaigrette

## ZUPY / SOUPS

- Cytrusowy rosół zabielały z zielonymi warzywami i kurczakiem** 37 zł   
Citrus broth with cream, green vegetables and chicken

---

### LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

**Kremowe velouté z białych szparagów z piklowanym rabarbarem, szczypiorkiem i orzechami laskowymi**  
Creamy white asparagus velouté with pickled rhubarb, chives and hazelnuts


37 zł  

## MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

**Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chili i kiszoną cytryną**  
Creamy saffron risotto with prawns, dried chilli and soured lemon

55 zł 

**Cytrusowo-maślane pappardelle cacio e pepe z zielonymi szparagami**  
Citrus and buttery pappardelle cacio e pepe with green asparagus

45 zł 

## DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

**Polędwica wołowa z sosem z palonego i młotkowanego pieprzu, domowe „frytki” i sałatą rzymską**  
Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, homemade fries, lettuce

140 zł 

**Królik konfitowany w palonym maśle, sos musztardowy z estragonem, smażonymi kluskami z parmezanem, szpinak saute**  
Confit rabbit in brown butter, mustard sauce with tarragon, fried noodles with parmesan, sauté spinach

72 zł

**Filet z kaczki smażony podwójnie na skórce, z sosem gastrique, pieczonym topinamburem oraz puree z karmelizowanego topinamburu z orzechami laskowymi**  
Double skin-fried duck fillet, gastrique sauce, baked Jerusalem artichoke, caramelized Jerusalem artichoke purée with hazelnut

76 zł 

**Polik wołowy w esencjonalnym sosie z gorzką czekoladą, kremową polentą i botwiną**  
Beef cheek in aromatic sauce with dark chocolate, creamy polenta and young beetroot leaves

78 zł 

---

### LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie



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

**Łosoś wędzony na ciepło z naszej wędzarni z sosem beurre blanc i młodymi, zielonymi warzywami** 79 zł 

Warm smoked salmon from our smokehouse with beurre blanc sauce and young, 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, cocktail tomatoes, and homemade focaccia

**Pieczone warzywa z dressingiem kaparowym, kozim twarożkiem i prażoną kaszą gryczaną** 52 zł  

Baked vegetables with caper dressing and goat cheese and and roasted buckwheat

## DLA DZIECI / FOR KIDS

**Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i gotowana marchewka** 32 zł

Panko breaded poultry cutlets, potato purée, and boiled carrot


**Makaron w sosie pomidorowym z Emilgrana** 26 zł 

Pasta with tomato sauce with Emilgrana cheese

## DESERY / DESSERTS

**Banoffee Pie, ciasto z bananami, toffi i kremem na bazie bitej śmietany** 28 zł 

Banoffee pie, a dessert with bananas, toffee sauce and whipped cream

**Crème chantilly z rabarborem i bezą** 32 zł  

Crème chantilly with rhubarb and meringue

**Płyś z kremem karmelowym, domową praliną z orzechów laskowych i kremem z białą czekoladą** 35 zł 

Puff with caramel cream, homemade hazelnut praline and cream with white chocolate

---

### LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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