

**RESTAURACJA & WINE BAR**



MICHELIN BIB GOURMAND

# NA POCZĄTEK / STARTERS

**Deska serów / cheese board**

59 zł 

**Perła kozia / ser kozi, dojrzewający 18 miesięcy / Ekokolonia**

Goat pearl / aged goat cheese, matured for 18 months / Ekokolonia

**Perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 miesiące / Ekokolonia**

Pearl and fenugreek / aged cow cheese, matured for 3 months / Ekokolonia

**Złota perła owcza / ser owczy dojrzewający 12 miesięcy / Ekokolonia**

Golden pearl sheep / sheep cheese, matured for 12 months / Ekokolonia

**Ketchup z buraka i czarnej porzeczki**

Beetroot and blackcurrant ketchup

**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 na zakwasie, masło**

18 zł 

Sourdough bread, butter

**Focaccia z oliwą ziołową**

16 zł 

Focaccia with herb oil

**Krakersy z gruboziarnistą solą morską i ziołami z naszego ogrodu**

12 zł 

Crackers with sea salt and herbs from our garden

# MAŁE TALERZYKI / SMALL PLATES

**Białe szparagi gotowane à la minute z jajkiem poche,**

47 zł 

**sosem holenderskim z palonym masłem, konfitowaną cytryną i pangrattato**

White asparagus cooked à la minute, poached egg, hollandaise sauce with burnt butter, confit lemon, and pangrattato

**Zielone szparagi grillowane na japońskim hibachi z domowym labneh,**

45 zł 

**gremolată z kiszoną cytryną, czosnkiem niedźwiedzim i pistacjami**

Green asparagus grilled on hibachi, homemade labneh, gremolata with wild garlic, and pistachios

---

## LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

**Siekany tatar z polędwicy wołowej z emulsją z młodego lubczyku, piklowaną szalotką i serem Emilgrana** 56 zł

Chopped beef tenderloin tartare, young lovage emulsion, pickles, and Emilgrana cheese

**Sałatka Cesar z trybowanym udkiem kurczaka, domową focaccią i białym anchois** 44 zł

Cesar salad, boned chicken leg, homemade focaccia, and white anchovies

**Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z ziemniakami "z ogniska"** 48 zł 

Home cold-smoked salmon with potatoes "from the fire"


**Rostbeef wołowy na grillowanej focacci z macerowanym portobello, piklowaną dynią i domową musztardą** 44 zł

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

**Talerz z rostbefem wołowym, kaczą pierśią wędzoną na ciepło, pâté drobiowym, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowaną dynią** 59 zł 

Plate of roast beef, smoked duck tenderloin, poultry paste, red onion confiture, and pickled pumpkin

## ZUPY / SOUPS

**Velouté z selera z olejem chilli, jabłkiem i orzechami laskowymi** 37 zł 

Celery velouté with chili oil, apple, and hazelnuts

**Kremowy żurek z jajkiem, knedlami nadziewanymi domową kiełbasą i chipsem z bekonu** 39 zł

Sour soup with egg, dumplings stuffed with homemade sausage, and bacon chips

---

### LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

# MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

**Rigatoni w sosie z czosnku niedźwiedziego z zielonymi szparagami i Pecorino Romano** 55 zł 

Rigatoni in wild garlic sauce with green asparagus, and Pecorino Romano

**Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chilli i kiszoną cytryną** 59 zł 

Creamy saffron risotto with shrimps and dried chilli and pickled lemon

# DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

**Polędwica wołowa z sosem z palonego i młotkowanego pieprzu, gratin ziemniaczanym i sałatą rzymską** 148 zł 

Beef tenderloin in sauce with smashed pepper, potato gratin, and lettuce

**Królik konfitowany w palonym maśle z sosem musztardowym z estragonem, smażonymi kluskami z parmezanem i szpinakiem sauté** 85 zł

Rabbit confit in burnt butter, mustard sauce with tarragon, and fried dumplings spinach

**Ozorki cielęce duszone w sosie na bazie demi glace z cydrem, marynowaną gorczycą i purée z selera** 82 zł 

Veal tongues stewed in a demi-glace sauce with cider, pickled mustard, and celery purée

**Sandacz z sosem beurre blanc, blanszowanym szpinakiem, purée z dyni i koprem włoskim** 87 zł 

Zander with beurre blanc sauce, blanched spinach, pumpkin puree, and fennel

**Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt.) smażone z czosnkiem, chilli, pomidorkami koktajlowymi i domową focaccią** 84 zł

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

**Długo pieczona dynia z burrata, piklowaną dynią i pikantnym sosem z orzechami** 58 zł  

Slowly baked 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** 37 zł  
Panko breaded poultry cutlets, potato purée, and boiled carrot

## DESERY / DESSERTS

**Sycylijski krem cytrynowy z sałatką z cytrusów, pianą z mleka i ciastkiem bretońskim** 32 zł  
Sicilian lemon cream with citrus salad, milk foam, and Breton biscuit

**Mus czekoladowy z praliną orzechową i espumą z marakui** 35 zł  
Chocolate mousse with hazelnut praline, and passion fruit espuma

---

### LEGENDA



bezglutenowe



wegetariańskie



wegańskie

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