

Przystawki / Appetizers

Befszyk tatarski z młodej polskiej polędwicy wołowej siekany przy stole <i>Beef Steak Tartar from young Polish sirloin prepared at the table </i>	38
Carpaccio wołowe z polskim serem Emilgrana <i>Beef carpaccio with Polish cheese Emilgrana</i>	39
Pasztet z zagrodowej kury z truflą i konfiturą z gruszki i szafranu <i>Chicken pate with truffle and pear - saffron jam</i>	26
Boczek sous-vide z chrustem z pora, musem ze śliwki i żółtkiem confit w Pommery od godziny 16:00 <i>Pork belly sous-vide with leek nest, plum mousse and yolk confit in Pomery from 4 pm </i>	38
Łosoś gravlax podwędzany dymem cydrowym z grzybkami shimej, crème fraiche i pudrem ze szczypiorku <i>Gravlax salmon smoked with cider barrel with shimej mushrooms, crème fraiche and chives powder</i>	38
Tuńczyk w orientalnym stylu z sosem ponzu, kawiolem wasabi, majonezem fit <i>Oriental style tuna with ponzu sauce, wasabi caviar, fit mayonnaise</i>	36
Młody węgorz europejski tradycyjnie wędzony od J. Parola <i>Young European eel smoked in traditional style from J. Parol</i>	48
Krewetki z chorizo flambirowane w brandy <i>Shrimps with chorizo flambéed in brandy</i>	39
Placki z cukinii z kozim serem i karmelizowanym jabłkiem <i>Zucchini pancakes with goat cheese and caramelized apple</i>	27
Sałata z pieczonym kozim serem, avocado, marynowanym żółtym burakiem i malinowym winegret <i>Baked goat cheese salad with avocado, marinated yellow beetroot and raspberry vinaigrette</i>	38

Zupy / Soups

Zupa z pomidorów malinowych z domowym makaronem <i>Raspberry tomato soup with homemade noodles</i>	18
Consomme z dziczyzny ze świeżymi warzywami <i>Wild boar consomme with fresh vegetables</i>	24
Żurek z borowikami <i>Polish sour soup with boletus mushrooms</i>	20
Zupa rybna a'la bouillabaisse <i>Fish soup a'la bouillabaisse</i>	38

Dania Główne / Main Courses

Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną od J.Kazubka od godziny 19:00 <i>Roast duck with apple and cranberry from J.Kazubek from 7 pm </i>	64
Noga gęsi confit w sosie z polskiej śliwki węgierki <i>Confit goose leg in polish purple plum sauce</i>	62
Kurczak "Baby" z pieca czas oczekiwania 30 min. <i>Oven baked "Baby" chicken waiting time 30 min. </i>	52
Sznycel z młecznej cielęciny „po wiedeńsku” <i>Milky veal schnitzel in Viennese style</i>	56
Gicż jagnięca w jałowcowym sosie demi glace /specjalnie selekcyjowana dla naszej restauracji jagnięcina z Podkarpacia/ <i>Leg of lamb in juniper demi glace sauce</i> <i>/specially selected for our restaurant lamb from Podkarpacie/</i>	68
Poliki wołowe wolno pieczone w sosie demi-glace ze świeżo tartym chrzanem <i>Slow cooked beef checks with demi-glace sauce and freshly grated horseradish</i>	49
Królik duszony w sosie śmietanowo musztardowym z pieczoną gruszką <i>Stewed rabbit in mustard creamy sauce with baked pear</i>	54
Steki wołowe z polskiej hodowli z Podhala/ Beef steaks from Polish cattle farm from Podhale	
Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z byka rasy Herford z truflowym puree i sosem Madera/200g <i>Polish seasoned tenderloin beef steak from the bull Herford with fungus mushrooms, truffle puree and Madera sauce/200g</i>	89
Antrykot wołowy z Black Angus sezonowany 6 tygodni na sucho z sosem Bernaise/300g <i>Black Angus Rib Eye steak 6 weeks dry aged served with Bernaise sauce/300g</i>	94
T-bone stek sezonowany 8 tyg. na sucho/ 600g <i>8 week dry aged T-bone steak / 600g</i>	139
Tomahawk stek sezonowany 6 tygodni na sucho dla 2 osób / 1kg <i>Tomahawk steak 6 weeks dry aged for 2 people / 1kg</i>	230
Wagyu rostbef ze świeżymi szparagami sezonowany na mokro 8 tygodni kl. 7/8 <i>Wagyu rostbef with fresh asparagus 8 weeks seasoned wet class 7/8</i>	100g/149

Świeże Ryby / Fresh Fish

Codziennie specjalnie dla Państwa wybieramy świeże ryby od najlepszych dostawców i hodowców w kraju.

Dbamy o różnorodność naszej oferty oraz selekcję świeżych ryb o najlepszych walorach smakowych.

Zapytaj obsługę o naszą propozycję na dziś.

Especially for you, every day we, choose fresh fish from the best suppliers and breeders in the country.

We care about the diversity of our offer and the selection of fresh fish with the best taste qualities.

Ask the service about our offer for today.

cena / price **74**

Dania Wegetariańskie / Vegetarian Dishes

Ravioli z pieczonym burakiem i kozim serem <i>Ravioli with baked beetroot and goat cheese</i>	38
Gołąbki z grzybami i kremowym pęczotto <i>Cabbage stuffed with mushrooms and cream pearl barley</i>	36

*Każde danie główne podane jest z dodatkami / *Each main dish is served with side dish*