

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 marynowanymi kurkami i polskim serem Emilgrana <i>Beef carpaccio with marinated chanterelles and Polish cheese Emilgrana</i>	39,-
Grasica cielęca z kurkami w sosie koniakowym <i>Veal sweetbread with chanterelles in cognac sauce</i>	38,-
Pierogi z kaczką, kwaśną śmietaną i żurawiną [od godziny 18:00] <i>Duck filled dumplings with sour cream and cranberry [from 6 pm]</i>	28,-
Matias holenderski w sosie śmietanowo – jabłkowym z marynowanym burakiem <i>Dutch Matias herring in cream sauce with apple and marinated beetroot</i>	28,-
Młody węgorz tradycyjnie wędzony od J. Parola <i>Young eel smoked in traditional style from J. Parol</i>	48,-
Gar muli w białym winie Sancerre [środa - czwartek] <i>Large pot of mussels in Sancerre white wine [Wednesday – Thursday]</i>	38,-
Krewetki z chorizo flambirowane w brandy <i>Shrimps with chorizo flambéed in brandy</i>	39,-
Kurki z patelni w śmietanie ze świeżo siekanym koprem <i>Chanterelles from the pan in cream with freshly chopped dill</i>	36,-
Placki z cukinii z kozim serem i karmelizowanym jabłkiem <i>Zucchini pancakes with goat cheese and caramelized apple</i>	27,-

Sałaty / Salads

Sałata z pieczonym kozim serem, avocado, marynowanym burakiem, bobem i malinowym winegret <i>Baked goat cheese salad with avocado, marinated beetroot, broad bean and raspberry vinaigrette</i>	38,-
Sałata letnia z krewetkami, marynowanymi morelami, pomidorami kumato, prażonym sezamem i dressingiem cytrusowym <i>Summer salad with shrimps, marinated apricots, kumato tomatoes, roasted sesame and citrus dressing</i>	42,-

Zupy / Soup

Chłodnik litewski <i>Young beetroot cold soup</i>	20,-
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 Głównie / *Main Courses*

Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną od J.Kazubka [od godziny 19:00] <i>Roasted duck with apple and cranberry from J.Kazubek [from 7 pm]</i>	64,-
Noga gęsi confit w sosie z polskich mirabelek <i>Confit goose leg in polish mirabelle sauce</i>	62,-
Kurczak "Baby" z pieca (czas oczekiwania 30 min.) <i>Oven baked "Baby" chicken (waiting time 30 min.)</i>	52,-
Gicz cielęca w jałowcowym sosie demi glace z młodymi warzywami <i>Veal shank in juniper demi glace sauce with young vegetables</i>	49,-
Królik duszony w sosie śmietanowo – musztardowym z pieczoną gruszką <i>Stewed rabbit in mustard-cream sauce with baked pear</i>	54,-
Kotlet schabowy „złotnicki biały” z kostką i świeżymi kurkami <i>Pork chop with bone and fresh chanterelles</i>	48,-
Poliki wołowe wolno pieczone w sosie demi-glace ze świeżo tartym chrzanem <i>Slow cooked beef cheeks with demi-glace sauce and freshly grated horseradish</i>	49,-
Kotleciki jagnięce z sosem rozmarynowym i kurkami <i>Lamb chops with bone in rosemary sauce and chanterelles</i>	89,-

Steki / *Steaks*

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej z sosem Madera/ 200g <i>Seasoned Polish beef tenderloin steak with Madera sauce/ 200g</i>	89,-
Antrykot wołowy z jałowki sezonowany 4 tyg./ 300g. [Selekcja Czerwony Angus / Hereford] <i>4 week aged Rib Eye steak from young heifer/ 300g. [Selection Red Angus / Hereford]</i>	87,-
Tomahawk steak dla 2 osób/ for 2 people 1kg	230,-

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.

Every day, especially for you, 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 **69,-**

Dania Wegetariańskie / *Vegetarian Dishes*

Linguini z cukinii z pomidorami malinowymi, bobem i świeżo siekaną kolendrą <i>Zucchini linguini with raspberry tomatoes, broad beans and freshly chopped coriander</i>	38,-
Domowy makaron a la „Pappardelle” z borowikami i świeżo siekaną natką <i>Homemade pasta a la "Pappardelle" with boletus mushrooms and freshly chopped parsley</i>	46,-

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