

Przekąski i Zakąski / Appetizers

- Befszyk tatarski z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej |siekany przy stole| 38
Beef Steak Tartar from seasoned Polish sirloin |prepared at the table|
- Carpaccio z polędwicy wołowej z suszonymi kaparami, marynowanymi kurkami, świeżą rukolą z gospodarstwa L.Majlert i polskim serem Emilgrana 35
Polish beef tenderloin carpaccio with dried capers, marinated chanterelles, fresh arugala and Polish cheese Emilgrana
- Pierogi z kaczką ze świeżym majerankiem, karmelizowanym jabłkiem, żurawiną i wędzoną śmietaną 26
Dumplings with duck, fresh marjoram, caramelized apple, cranberry and smoked sour cream
- Śledź bałtycki macerowany w oleju lnianym z sosem tatarskim, młodym ziemniakiem, Jajkiem przepiórczym i kawiozem z pstrąga mazurskiego 28
Baltic herring macerated in linseed oil with tatar sauce, new potatoes, quail eggs and masurian trout caviar
- Ceviche z koprem włoskim, marynowaną dymką, młodą kolendrą, musem z avocado i dressinkiem cytrusowym 29
Ceviche with fennel, marinated spring onions, young coriander, avocado mousse and citrus dressing
- Krewetki królewskie z chorizo flambirowane w brandy |przygotowane przy stole| 42
King prawns with chorizo, flambé in brandy |prepared at table |
- Kwiaty cukinii w tempurze z serem ricotta, miętą i salsą z wiosennych pomidorów 26
Zucchini flowers in tempura with ricotta cheese, mint and salsa from spring tomatoes
- Kurki z patelni w śmietanie i świeżo siekanym koprem 34
Chanterelles in cream and freshly chopped dill

Salaty / Salads

- Letnie sałaty z gospodarstwa L.Majlert z pieczonym kozim serem, marynowanymi burakami, młodym dzikim brokułem, dynią, granatem, musem z avocado i malinowym vinegret 34
Summer salads from L.Majlert's farm with baked goat cheese, marinated beetroots, wild broccoli, pumpkin, pomegranate, avocado mousse and raspberry vinaigrette

Zupy / Soups

- Chłodnik z młodej botwinki 18
Young beetroot chilled soup with farm's egg
- Zupa szczawiowa z wiejskim jajkiem 18
Sorrel soup with farm's egg
- Żurek na domowym zakwasie z leśnymi grzybami 20
Sour soup with wild mushrooms

Prosto z pieca / *Straight from the oven*

Kaczka pieczona z flambirowanym jabłkiem i żurawiną od J.Kazubka |od godziny 19:00| **59**
Roasted duck with flambee apple and cranberry from J.Kazubek |from 7 pm|

Francuski kurczak "Baby" z młodymi warzywami /400 g |czas oczekiwania 30 min| **56**
"Baby" chicken with young vegetables / 400g |waiting time 30 min|

Dania Główne Mięsne / *Meat Main Courses*

Sznicel z mleczej cielęciny "po wiedeńsku" **46**
Milky veal schnitzel in Vienesse style

Eskalopki cielęce z kurkami **49**
Veal escalopes with chanterelles

Comber z królika z pieczoną gruszką duszony w estragonie i musztardzie Pommery **54**
Saddle of rabbit with roasted pear stewed in tarragon and Pommery mustard

Confitowana noga gęsi *Koludzkiej* z sosem ze śliwki węgierki **52**
Confit leg of „Koludzka” gosse with hungarian plum sauce

Kotleciki jagnięce z kostką z sosem z rozmarynu i jałowca **89**
|specjalnie selekcyonowana dla naszej restauracji jagnięcina z Podkarpacia|
Lamb chops with bone with rosemary and Juniper sauce
/especially selected for our restaurant lamb from Podkarpacie/

Świeże Ryby i Owoce Morza | *Fresh Fish and Seafood*

Codziennie specjalnie dla Państwa wybieramy 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 selection of fresh fish with best taste qualities.

Ask the service about our offer for today.

59 / 69

Steki wołowe z polskiej hodowli z Podhala | *Beef steaks from Polish cattle farm in Podhale*
wszystkie steki sezonowane są w naszej restauracji | all steaks are seasoned in our restaurant/

Stek z polędwicy wołowej z byka rasy „Herford” z sosem Madera /200g **85**
Tenderloin beef steak from the bull „Herford” and Madera sauce /200g

Antrykot wołowy z jałowki rasy „Black Angus” sezonowany na sucho z sosem bernaise /300 g **95**
Rib Eye steak from “Black Angus” seasoned dry with bernaise sauce /300g

Tomahawk steak sezonowany na sucho min. 28 dni z sosem ze świeżych kurek |dla 2 osób| **1kg / 249**
Tomahawk steak seasoned dry min. 28 day with fresh chanterelles sauce |for 2 persons|

Dania Wegetariańskie i Mączne/ *Vegetarian and Flour Dishes*

Risotto z kurkami, aromatem trufli i świeżą rukolą z gospodarstwa L. Majlert **38**
Risotto with chanterelle, truffle aroma and fresh rocket from L. Majlert’s farm

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

*Do stolika od 6 osób doliczony jest serwis kelnerski 10% / *10% service is added to a table from 6 people*