

# APÉRITIFS

**Blanc Cassiss** ..... 36 PLN

Prosecco, creme de cassis

**Aperol Spritz** ..... 30 PLN

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza  
/ Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

**Hugo Spritz** ..... 30 PLN

Likier z czarnego bzu, Prosecco, woda  
gazowana, limonka, mięta / Elderflower  
liqueur, Prosecco, sparkling water, lime, mint

**Limoncello Spritz** ..... 30 PLN

Limoncello, Prosecco, woda gazowana, cytryna  
/ Limoncello, Prosecco, sparkling water, lemon

**Mimosa** ..... 28 PLN

Prosecco, świeżo wyciskany sok z pomarańczy  
/ Prosecco, freshly squeezed orange juice

**Negroni** ..... 30 PLN

Gin, Vermouth, Campari

**G&T** ..... 28 PLN

Gin, tonic, limonka / Gin, tonic, lime

**Margarita** ..... 30 PLN

Tequila, Cointreau, sok z limonki, sól / Tequila,  
Cointreau, lime juice, salt

# PRZYSTAWKI

## STARTERS

**Pierogi z: kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie, mix (6 szt.) / Dumplings with: cabbage and mushrooms, meat, cottage cheese and potatoes, mix (6 pcs.) . . . . . 20 PLN**

**Sałatka Cezar z kurczakiem zagrodowym, serem bursztyn, majonezem aioli i marynowanymi szyjkami rakowymi / Caesar salad with homemade chicken, "Bursztyn" tender cheese, aioli mayonnaise and marinated crayfish necks . . . . . 39 PLN**

**Ślimaki w białym winie, masło pietruszkowe, gorące grzanki / Snails in white wine, parsley butter, hot croutons . . . . . 45 PLN**

**Krokiet z wędzonego jesiotra z majonezem miso / Smoked sturgeon croquette with miso mayonnaise . . . . . 30 PLN**

**Tatar z troci, ogórek, olej z dymki, wasabi / Sea trout tartare, cucumber, spring onion oil, wasabi . . . . . 36 PLN**

**Krucha sałata, camembert w cieście filo, orzechy laskowe, macerowane brzoskwinie / Crispy lettuce, camembert in filo pastry, hazelnuts, macerated peaches . . . . . 39 PLN**

**Tatar wołowy, marynowane rydze, czosnek niedźwiedzi / Beef tartare, marinated saffron milk caps, wild garlic . . . . . 48 PLN**

# ZUPY

## SOUPS

**Żurek z królika z jajkiem i domową  
kiełbasą / Rabbit sour rye soup with an egg  
and homemade sausage . . . . . 30 PLN**

**Zupa z botwiny, jajko przepiórcze /  
Young beetroot soup, quail egg . . . . . 25 PLN**

**Consome z pomidorów, kiszzone pomidory,  
pestki dyni, kozi ser / Tomato consome,  
pickled tomatoes, pumpkin seeds, goat's  
cheese . . . . . 28 PLN**

# DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Bigos z dzika z suszoną śliwką i kiełbasą  
jałowcową podawany w czarce chlebowej  
/ Wild boar bigos with dried plums and  
juniper sausage served in a bread bowl. ....**  
..... 57 PLN

**Filet z kaczki Moulard, trawa żubrowa, sos  
z wiśni, puree z dyni piżmowej, morele,  
foie gras / Moulard duck fillet, bison grass,  
cherry sauce, butternut squash puree,  
apricots, foie gras ..... 90 PLN**

**Kurczak supreme z krokietem  
ziemniaczanym, sos drobiowy, frikase  
z groszku i szpinaku / Supreme chicken  
with potato croquette, poultry sauce, peas  
and spinach frikase ..... 69 PLN**

**Konfitowana noga z gęsi w sosie jabłkowo  
cynamonowym z gratin ziemniaczanym /  
Confit goose leg in apple and cinnamon sauce  
with potato gratin ..... 90 PLN**

**Cielęcina w Calvadosie, brązowe pieczarki,  
chrust ze szpekiem / Veal in Calvados,  
brown mushrooms, crisp with speck. . . 85 PLN**

**Comber z sarny, palony kalafior, dzika  
żurawina, estragon, letnia trufla / Deer  
saddle, roasted cauliflower, wild cranberries,  
tarragon, summer truffle . . . . . 130 PLN**

**„Maczanka po krakowsku” – kark  
wieprzowy wolno pieczony, bajgiel,  
piklowana cebula /  
„Maczanka po krakowsku” – slow roasted  
pork neck, bagel, pickled onion . . . . . 75 PLN**

**Polędwica z dorsza, sos białe masło,  
młody szpinak, kandyzowana cytryna,  
szparagi / Cod fillet, white butter sauce,  
baby spinach, candied lemon, asparagus  
. . . . . 75 PLN**

**Kwiat kalafiora w tempurze, hummus  
z suszonymi pomidorami, Chimichurri /  
Cauliflower flower in tempura, hummus with  
sun-dried tomatoes, Chimichurri . . . . . 60 PLN**

# DESERY

## DESSERTS

**Tartaletka z kremem patisserie**  
**Tartalette with crème patissierre** ..... 29 PLN  
Truskawki / lody z maślanki  
/ kwiaty białego bzu  
Strawberries / buttermilk ice cream  
/ elderflower

**Delicja z koziego sera**  
**Goat cheese delice** ..... 29 PLN  
Granita prosecco / bergamotka / beza  
/ kompot cytrusowy  
Prosecco granita / bergamot / meringue  
/ citrus compote

**Parfait z orzechów laskowych**  
**Hazelnut parfait** ..... 31 PLN  
Słony karmel z kawą / cytryna  
/ espuma z mlecznej czekolady  
Salted caramel with coffee / lemon  
/ milk chocolate espuma

Lista alergenów dostępna u kelnera  
List of allergens on request from the waiter

Lista alergenów  
List of allergens on

dostępna u kelnera  
request from the waiter