

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 40 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 32 PLN

Tatar z troci, ogórek, olej z dymki, wasabi / Sea trout tartare, cucumber, spring onion oil, wasabi 39 PLN

Krucha sałata, camembert w cieście filo, orzechy laskowe, macerowane truskawki, maliny, ocet cherry / Crispy lettuce, camembert in filo pastry, hazelnuts, macerated strawberries, raspberries, cherry vinegar 40 PLN

Tatar wołowy, marynowane rydze, czosnek niedźwiedzi / Beef tartare, marinated saffron milk caps, wild garlic 50 PLN

ZUPY

SOUPS

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

Krem z letnich kurek, ser pecorino, trufla, grzanki / Summer chanterelles creamy soup, pecorino cheese, truffle, croutons 36 PLN

Consome z pomidorów, kiszzone pomidory, pestki dyni, kozi ser / Tomato consome, pickled tomatoes, pumpkin seeds, goat's cheese 29 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Bigos z dzika z suszoną śliwką i kiełbasą
jałowcową / Wild boar bigos with dried
plums and juniper sausage 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**

**Udko z gęsi confit, sos z kory cynamonu
i jabłka, piklowana botwina /
Confit goose leg, cinnamon and apple sauce,
pickled beet green. 90 PLN**

**Eskalopki cielece w sosie kurkowym,
młoda cukinia z olejem curry, szynka
szwarcwaldzka / Veal escalopes in
chanterelle sauce, young zucchini with curry
oil, Black Forest ham 85 PLN**

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

**Żeberka wieprzowe wolno pieczone,
sos BBQ, emulsja z ziemniaka, coleslaw,
kosho / Slow roasted pork ribs, BBQ sauce,
potato emulsion, coleslaw salad, kosho
. 75 PLN**

**Sandacz, sos białe masło, młody szpinak,
kandyzowana cytryna, fasolka
szparagowa / Pike perch, white butter sauce,
baby spinach, candied lemon, string beans . . .
. 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
Tartallete with crème patissierre 29 PLN
Truskawki / lody z maślanki
/ kwiaty białego bzu
Strawberries / buttermilk ice cream
/ elderflower

Sernik pistacjowy
Pistachio cheesecake 33 PLN
Maliny z winem Muscat / beza / limonka
Raspberries with Muscat wine / meringue /
lime

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

