

## PRZYSTAWKI

**palony marynowany filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ jogurt z wasabi/  
kompresowany ogórek/ cytryna/ sorbet owocowy 26 zł**

**grillowana ośmiornica/sałata/ puree z pora/ piklowany seler naciowy 48 zł**

**czarny makaron tagliolini z tuszem kałamarnicy robione na miejscu z włoskiej mąki 00 i jaj wiejskich/  
wędzony pstrąg od Ani z Zielenicy/ palone masło/ kapary/ orzechy/ cytryna 49 zł**

**małże Św. Jakuba/ szpinak/ migdały 49 zł**

**ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej/ kapary/ cebula/ marchew piklowana/ grzyby piklowane/  
gorczyca/ Tabasco/ Worcester 39 zł**

**ozorek wołowy/ lody chrzanowe/ różne struktury malin 26 zł**

**salceson z gęsi i ośmiornicy/ czarny czosnek/ cytryna/ seler piklowany w trawie żubrowej/  
piklowana rzodkiew/ olej rydzowy 49 zł**

**dojrzewające plastry gęsi, bursztynowy custard/ gruszka piklowana/ sałata/ żel z czarnej porzeczki/  
olej z pestek dyni i i prażone pestki z dyni 32 zł**

**grillowany kurczak/ sałata/ ser wędzony/ owoce/ słonecznik/ dressing miodowo musztardowy 32 zł**

**grasica cielęca/ masło palone/ sałata/ topinambur/ czerwone porzeczki 32 zł**

**foie gras na ciepło/ chałka/ maliny/ jabłko/ żubrówka 89 zł**

**grillowany cypryjski ser halloumi lub oscypek owczy od Ani i Wojtka Komperdów/ sałata 29 zł V**

**cykoria gotowana w szafranie/ brioszka/ ser Gruyer/ szczypior/ olej truflowy 24 zł V**

**pierozki z gęsią doprawioną na sposób arabski/ bulion infuzowany pieprzem syczańskim 29 zł**

**pierogi ruskie/ cebula/ masło 20 zł V**

## ZUPY

**rosół z pieczonej kaczki/ kluseczki z pietruszką 20 zł**

**barszcz czerwony/ uszka 22 zł**

**zupa rybna 26 zł**

**zupa dnia (prosimy zapytać obsługę)**

## DANIA GŁÓWNE

**gicz jagnięca(500 gr) / porter/ puree z cebuli i pora/ piklowana papryka/ gruszka/ pęczak 69 zł**

**połędwica cielęca na różowo/ jus cielęcy/ brukiew/ warzywa/ alzackie kluseczki spaetzle 89 zł**

**stek z połędwicy wołowej/ boczniaki/ jus wołowy z pieprzem zielonym/ frytki 84 zł**

**policzki wołowe/ puree z selera pieczonego i cebuli/ kasza pęczak/ cebula piklowana/  
sos wołowy z Martini 55 zł**

**kaczka noga konfitowana/ kluski śląskie/ sos pomarańczowy/ buraczki z musztardą francuską 55 zł**

**filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ rokitnik/ warzywa/ kasza jaglana 49 zł**

**quinoa/ warzywa/ trzy puree warzywne 34 zł V**

## DLA DZIECI

**zupa pomidorowa 15 zł**

**filet z kurczaka/ frytki/ ogórek 22 zł**

**makaron penne/ sos pomidorowy (makaron bezglutenowy też jest dostępny) 19 zł V**

## DESERY

prosimy zapytać obsługę

V – dania wegetariańskie, BG bez glutenu. W kuchni używamy tylko naturalnych produktów, bez polepszaczy smaku i konserwantów. Wszystkie dania gotujemy i pieczemy sami, nie używamy półproduktów, gramatury dań znajdują się u obsługi. Serwis nie jest wliczony w cenę, jednakże dla gości korzystających z naszych usług po godzinach otwarcia lub dla grup od 6 osób 10 % wartości zamówienia zostanie doliczone do rachunku. Prosimy poinformować obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

## STARTERS

**burnt marinated trout from Zielenica village/ yoghurt with wasabi/  
compressed cucumber/ lemon/ fruit sorbet 26 zł**

**grilled octopus/ salad/ leek puree/ pickled celery 48 zł**

**black tagliolini with squid ink made from Italian 00 pasta flour and free-range eggs / smoked trout from Zielenica village/  
roasted butter/ capers/ nuts/ lemon 49 zł**

**scallops/ spinach/ almonds 49 zł**

**hand cut beef fillet steak tartare/ capers/ onions/ pickled carrots/ pickled mushrooms/  
mustard/ Tabasco/ Worcester 39 zł**

**ox tongue/ horseradish ice cream/ raspberry different textures 26 zł**

**goose and octopus carpaccio brawn/ black garlic/ lemon/ celeriac pickled with bison grass/ pickled radish/ mushroom  
oil 49 zł.**

**matured goose breast slices, amber cheese custard/ pickled pear/ lettuce/ blackcurrant jelly/ pumpkin seeds oil/  
roasted pumpkin seeds 32 zł**

**grilled chicken/ salad/ smoked cheese/ fruits/ sunflower seeds/ honey-mustard dressing 32 zł**

**veal sweetbreads/ roasted butter/ salad/ jerusalem artichokes/ redcurrant 32 zł**

**foie gras served warm/ brioche/ raspberries/ apple/ bison grass 89 zł**

**grilled Cypriot cheese halloumi or sheep cheese/ salad 29 zł V**

**boiled chicory with saffron/ brioche/ Gruyere cheese/ dill/ walnut vinaigrette 24 zł V**

**baby dumplings filled with goose and Arabic spices/ bullion infused with Sichuan pepper 29 zł**

**"russian" pierogi (dumplings filled with potato and cheese)/ onion/ butter 20 zł V**

V – dania wegetariańskie, BG bez glutenu. W kuchni używamy tylko naturalnych produktów, bez polepszaczy smaku i konserwantów. Wszystkie dania gotujemy i pieczemy sami, nie używamy półproduktów, gramatury dań znajdują się u obsługi. Serwis nie jest wliczony w cenę, jednakże dla gości korzystających z naszych usług po godzinach otwarcia lub dla grup od 6 osób 10 % wartości zamówienia zostanie doliczone do rachunku. Prosimy poinformować obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

### SOUPS

**roasted duck broth/** noodles with parsley 20 zł

**polish beetroot soup/** small dumplings 22 zł

**fish soup** 26 zł

**soup of the day** (please ask our Staff)

### MAIN COURSES

**lamb knuckle (500gr)/** porter/ onion and leek puree/ pickled pepper/ pear/ pearl barley 69 zł

**veal tenderloin/** veal jus/ rutabaga/ vegetables/ Alsatian spaetzle 89 zł

**beef fillet steak/** oyster mushrooms/ beef jus with green pepper/ chips 84 zł

**beef cheeks/** baked celery and onion puree/ pearl barley/ pickled shallots/ beef jus with Martini 55 zł

**duck leg confit/** silesian noodles/ orange jus/ beets with French mustard 55 zł

**baked goose/** millet groat/ boletus 39 zł

**arctic char from Zielenica village/** buckthorn/ vegetables/ millet groat 49 zł

**quinoa/** vegetables/ three vegetable puree 34 zł **V**

### FOR KIDS

**tomato soup** 15 zł

**chicken fillet/** chips/ cucumber 22 zł

**penne pasta/** tomato sauce (gluten free pasta available) 19 zł **V**

### DESERTS

please ask our Staff or see at display

*V – dania wegetariańskie, BG bez glutenu. W kuchni używamy tylko naturalnych produktów, bez polepszaczy smaku i konserwantów. Wszystkie dania gotujemy i pieczemy sami, nie używamy półproduktów, gramatury dań znajdują się u obsługi. Serwis nie jest wliczony w cenę, jednakże dla gości korzystających z naszych usług po godzinach otwarcia lub dla grup od 6 osób 10 % wartości zamówienia zostanie doliczone do rachunku. Prosimy poinformować obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.*