

PRZYSTAWKI

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

**grillowana ośmiornica/ puree z pora/ piklowany seler naciowy/ śnieg z pomarańczy, cayenne i koperku 48 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**

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

grasica cielęca/ sałata/ migdały prażone/ dressing z czerwonych porzeczek 32 zł

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

grillowany cypryjski ser halloumi/ sałata 29 zł V

cykoria gotowana w szafranie/ brioszka/ ser Gruyer/ szczypior/ vinegret orzechowy 24 zł V

**pierozki z gęsią doprawioną na sposób arabski/ bulion infuzowany pieprzem syczuzańskim 29 zł
pierogi ruskie/ cebula/ masło 20 zł V**

MAKARONY

robione na miejscu z włoskiej mąki 00 i jaj wiejskich

tagliatelle/ carbonara sos 32 zł

tagliatelle/ arrabiata sos 29 zł V

tagliatelle/ ragu wołowe 36 zł

czarne tagliolini z tuszem kałamarnicy/ wędzony pstrąg Ani z Zielenicy/ palone masło/ kapary/ orzechy/ cytryna 49 zł

ZUPY

rosół z pieczonej kaczki 18 zł
barszcz czerwony/ uszka 22 zł
zupa rybna 26 zł
krem z grzybów leśnych 24 zł
zupa dnia (prosimy zapytać obsługę)

DANIA GŁÓWNE

gic z jagnięca(500 gr)/ porter/ puree z cebuli i pora/ piklowana papryka/ chrupki por 69 zł
polędwica cielęca/ jus cielęcy/ palony kalafior/ warzywa/ alzackie kluseczki spaetzle 89 zł
stek z polędwicy wołowej/ boczniaki/ jus wołowy z pieprzem zielonym/ frytki 84 zł
stek wołowy bavette/ cebula, czosnek, chili/ puree ziemniaczane 59 zł
policzki wołowe/ puree z selera pieczonego i cebuli/ kasza pęczak/ cebula piklowana/ sos wołowy z Martini 55 zł
kacza noga konfitowana/ kalafior w trzech strukturach/ sałata z naszym dresingiem/ puree ziemniaczane 55 zł
filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ rokitnik z tapioką/ warzywa/ ryż 49 zł
filet z sandacza/ mango/ sałata z naszym dresingiem/ ryż 65 zł
quinoa/ warzywa/ trzy puree warzywne 34 zł **V**

DLA DZIECI

zupa pomidorowa 15 zł
filet z kurczaka/ frytki/ ogórek 22 zł
spaghetti/ sos pomidorowy (makaron bezglutenowy też jest dostępny) 19 zł **V**

DESERY

prosimy zapytać obsługę

V – dania wegetariańskie. 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/ red oranges sorbet 26 zł**

grilled octopus/ leek puree/ pickled celery/ orange, cayenne and dill snow 48 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

grilled chicken/ salad/smoked cheese /fruits /sunflower seeds /honey-mustard dressing 32 zł
veal sweetbreads/ salad/ roasted almonds/ redcurrant dressing 32 zł
foie gras served warm/ brioche/ raspberries/ apple 89 zł

grilled Cypriot cheese halloumi/ 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

PASTA

made from Italian 00 pasta flour and free range eggs

tagliatelle/ carbonara sauce 32 zł

tagliatelle / arrabiata sauce 32 zł V

tagliatelle/ beef ragout 36 zł

black tagliolini with squid ink/ smoked trout from Zielenica village/ brown butter/ capers/ nuts/ lemon 49 zł

V – dania wegetariańskie. 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** 18 zł
- polish beetroot soup/ small dumplings** 22 zł
- fish soup** 26 zł
- forest mushrooms cream** 24 zł
- soup of the day** (please ask our Staff)

MAIN COURSES

- lamb knuckle (500gr)/ porter/ onion and leek puree, spicy spices/ pickled pepper/ crisp leek** 69 zł
- veal tenderloin/ veal jus/ burnt cauliflower/ vegetables/ Alsatian spaetzle** 89 zł
- beef fillet steak/ oyster mushrooms/ beef jus with green pepper/ chips** 84 zł
- bavette beef steak/ onions, garlic, chilli pepper/ mashed potatoes** 59 zł
- beef cheeks/ baked celery and onion puree/ pearl barley/ pickled shallots/ beef jus with Martini** 55 zł
- duck leg confit/ rhubarb/ cauliflower in three structures/ lettuce with house dressing/ mashed potatoes** 55 zł
- arctic char from Zielenica village/ buckthorn with tapioca/ vegetables/ rice** 49 zł
- zander fillet/ mango/ lettuce with house dressing/ rice** 65 zł
- quinoa/ vegetables/ three vegetable puree** 34 zł **V**

FOR KIDS

- tomato soup** 15 zł
- chicken fillet/ chips/ cucumber** 22 zł
- spaghetti/ tomato sauce** (gluten free pasta available) 19 zł **V**

DESERTS

please ask our Staff or see at display

V – dania wegetariańskie. 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.