

PRZYSTAWKI

zimne

panna cotta ze szpinaku/ mus z czosnku niedźwiedziego/ galaretka z pomarańczy i rokitnika/ rzodkiewki/ oliwa szczypiorkowa/ lody z maślanki/ chrupki chleb 32 zł V

palony filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ jogurt z wasabi/ kompresowany ogórek/ cytryna 26 zł

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

ciepłe

małże Św. Jakuba/ dynia/ masło palone/ szpinak z bazylią/ pomidor 49 zł

grasica cielęca/ groszek zielony/ grzyby shimeji/ jabłka/ oliwa szczypiorkowa/ piklowana kalarepka 32 zł

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

foie gras na ciepło/ chałka/ maliny/ coulis z jabłek od Rajewskich 89 zł

pieczony ser ajurwedyjski z extra vergine oliwą i oregano (z mleka krowiego, zakwaszony witaminą C)/ pomidory 29 zł V

pierogi z kaczka doprawioną na sposób arabski/ pikle 29 zł

pierogi ruskie/ cebula/ masło 20 zł V

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

DLA DZIECI do 12 lat

zupa pomidorowa 15 zł

filet z kurczaka/ frytki/ ogórek 22 zł

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

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.

ZUPY

- rosół z pieczonej kaczki/ kluseczki z pietruszką 20 zł**
chowder rybny z wędzonego jesiotra 24 zł
chłodnik z botwinki/ rzodkiewki/ ogórek/ koperek/ jajko 20 zł
zupa dnia (prosimy zapytać obsługę)

DANIA GŁÓWNE

- kotleciki jagnięce na różowo w zielonej skórce/ grillowany bakłażan /puree z cebuli/ piklowany ogórek/
kasza jaglana/ sos jagnięcy z piwem 89 zł**
- polędwiczka wieprzowa/ młoda marchewka/ groszek/ sos z białą czekoladą / pieczone młode ziemniaki 49 zł**
- stek z polędwicy wołowej/ cukinia/ rzodkiew/ jus wołowy/ popiół z pora/ chrupki pęczak/ pieczone młode ziemniaki 84 zł**
- policzki wołowe/ puree z cebuli/ cebula piklowana/ warzywa/ sos z Martini/ pieczone młode ziemniaki 55 zł**
- cienki sznycel cielęcy w winie Marsala/ sałata/ pieczone młode ziemniaki 55 zł**
- pierś kaczki na różowo/ piklowana dynia piżmowa/ oliwa z rukolą/ dressing porzeczkowy/
galaretką z porzeczek/ rabarbar/ zielone zioła/ pieczone młode ziemniaki 64 zł**
- kacza noga konfitowana/ coulis z jabłek od Rajewskich/ gruszka/ pieczone młode ziemniaki/
gastrique z rabarbaru i porzeczek 55 zł**
- filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ puree z groszku/ warzywa/ kasza jaglana 49 zł**
- cappuccino ze smardzy i borowików/ młode ziemniaki/ zielony groszek/ jajko poche 59 zł V**
- wiosenne risotto/ bób/ groszek/ szparagi/ czosnek niedźwiedzi/ rukola 49 zł V**

DESERY i lody robione na miejscu tylko z naturalnych składników

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

cold

spinach panna cotta/ wild garlic mousse/ orange and buckthorn jelly/ radish/ chive oil/ buttermilk ice cream/
crunchy bread 32 zł V

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

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

warm

scallops/ pumpkin/ roasted butter/ spinach with basil/ tomato 49 zł

veal sweetbreads/ green peas/ shimeji mushrooms/ apple/ chive oil/ pickled kohlrabi 32 zł

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

foie gras/ brioche/ raspberries/ apple coulis 89 zł

baked ayurvedic cheese with extra virgin olive oil and oregano/ tomatoes 29 zł V

baby dumplings filled with duck and arabic spices/ pickle 29 zł

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

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

FOR SMALL KIDS

tomato soup 15 zł

chicken fillet/ chips/ cucumber 22 zł

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

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/ noodles with parsley 20 zł
chowder/ smoked sturgeon 24 zł
cold borscht/ radish/ cucumber/ dill/ egg 20 zł
soup of the day (please ask our Staff)

MAIN COURSES

pink lamb chops in green/ grilled aubergine/ onion puree/ pickled cucumber/ millet groat/ lamb sauce with beer 89 zł

pork tenderloin/ young carrot/ peas/ white chocolate sauce/ baked young potatoes 49 zł

beef fillet steak/ zucchini/ radish/ beef jus/ leek powder/ crunchy pearl barley/ baked young potatoes 84 zł

beef cheeks/ onion puree/ pickled onion/ vegetables/ beef jus with Martini/ baked young potatoes 55 zł

veal schnitzel in Marsala wine/ salad/ baked young potatoes 55 zł

pink duck fillet/ pickled pumpkin/ arugula oil/ currant dressing/ currant jelly/ rhubarb/ green herbs 64 zł

duck leg confit/ apple coulis/ pear/ baked young potatoes/ rhubarb and curant gastrique 55 zł

arctic char from Zielenica village/ peas puree/ vegetables/ millet groat 49 zł

morels and porcini mushrooms cappucino/ young potatoes/ green peas/ egg poche 59 zł **V**

spring risotto/ broad beans/ peas/ asparagus/ wild garlic/ arugula 49 zł **V**

DESERTS and ICE CREAMS

made on the spot only from natural ingredients

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.