

PRZYSTAWKI / STARTERS

Żabie udka/ grzyby/ seler/ rzodkiew/ kalafior/ fenkuł/ piklowana cebula
Frog legs/mushroom/ celery/ radish/ cauliflower/ fennel/ pickled onion 39 zł

przegrzebki/ dynia piżmowa
scallops/ butternut squash 49 zł

szafranowa baba parzona/ kwaśna śmietana/ kawior z Zielenicy/ czarnuszka
Toasted saffron „baba”/sour cream/ caviar from Zielenica village/ black caraway 24 zł

palony filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ jogurt z wasabi/ granita pomarańczowa/ cytryna
burnt marinated trout from Zielenica village/ yoghurt with wasabi/ orange granita/ lemon
26 zł

sałata/ grillowany kurczak/ ser/ owoce/ słonecznik/ dressing miodowo-musztardowy
salad/grilled chicken/ smoked cheese/ fruits/ sunflower seeds/ honey mustard dressing 32 zł

ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej/ kapary/ cebula/ marchew piklowana/ grzyby
piklowane/ gorczyca/ Tabasco/ Worcester
hand cut beef fillet steak tartare/ capers/ onions/ pickled carrots/ pickled mushrooms/
mustard/ Tabasco/ Worcester 39 zł

grasica/ kurki/ kasza jaglana/ kalafior
veal sweetbreads/ chanterelles/ millet groat/ cauliflower 36 zł

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

grilowany cypryjski ser Halloumi/ sałata/ dressing miodowo-musztardowy
grilled cheese Halloumi/ salad/ honey mustard dressing 29 zł V

pierozki z kaczką doprawioną na sposób arabski 5 szt
pierozki (polish dumplings) filled with duck and arabic spices 29 zł

pierogi ruskie/ cebula/ masło 6 szt
pierogi ruskie (dumplings filled with potato and cheese)/onion/ butter 20 zł V

czarny makaron tagliolini z tuszem kałamarnicy (robiony na miejscu)/ wędzony pstrąg Ani
z Zielenicy/ kapary/ orzechy/ cytryna
black tagliolini (home made)/ smoked trout from Zielenica village/ capers/ nuts/ lemon 49 zł

ZUPY/SOUPS

rosół z pieczonej kaczki/ kluseczki z pietruszką
roasted duck broth/ dumplings with parsley 20 zł

chowder z wędzonego jesiotra
chowder (fish soup from smoked sturgeon) 24 zł

zupa krem
cream soup 20 zł

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES

stek z polędwicy wołowej/ mus z bakłażana/ por/ rzodkiew/ piklowane cebulki/ jus wołowy/ kasza gryczana

beef fillet steak/ aubergine mousse/ leek/ radish/ pickled onions/ beef jus/ buckwheat 84 zł

policzki wołowe/ puree z cebuli i selera/ cebula piklowana/ warzywa/ kasza jaglana
beef cheeks/ onion and celery puree/ pickled onion/ vegetables/ millet groats 59 zł

polędwica wieprzowa/ sos z białą czekoladą/ assiette z buraków/ brokuł/ kluseczki
pork tenderloin/ white chocolate sauce/ beetroot assiette/ broccoli/ Alsatian spaetzle 49 zł

kacza noga konfitowana lub gęsia noga konfitowana/ babka ziemniaczana z serem Bursztyn/ ketchup z buraków i jabłek od Rajewskich/ chutney/ coulis jabłkowe
duck leg confit or goose leg confit/ potatoes baba with Bursztyn cheese/apple and beetroot ketchup/ apple chutney/ apple coulis 59 zł/ 74 zł

filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ sos z białego wina/ puree z zielonych warzyw/ sałata/ kasza jaglana
arctic char fillet/ white wine sauce/ green vegetables puree/ salad/millet groats 49 zł

kopytka/ boczniaki/ kurki/ szpinak/ jajko w koszulce
kopytka (polish dumplings)/ oyster mushrooms/ chanterelles/ spinach/ poached egg 39 zł **V**

DLA DZIECI do 12 lat / FOR SMALL KIDS

zupa pomidorowa
tomato soup 15 zł

filet z kurczaka/ frytki/ ogórek
chicken fillet/ chips/ cucumber 22 zł

makaron penne/ sos pomidorowy (makaron bezglutenowy też jest dostępny)
penne pasta/ tomato sauce (gluten free pasta also available) 19 zł **V**

DESERY I LODY

robione na miejscu tylko z naturalnych składników

prosimy zapytać obsługę

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.

10 % wartości zamówienia zostanie doliczone do rachunku dla gości korzystających z naszych usług po godzinach otwarcia lub dla grup od 6 osób.

Prosimy poinformować obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

V - vegetarian dishes. In the kitchen we use only natural products, without flavor enhancers and preservatives. We cook all the dishes and bake by ourselves, we do not use semi-finished products, the weight of the dishes can be found in the service.

The service is not included in the price.

10% of the order value will be added to the bill for guests using our services after opening hours or for groups of 6 people.

Please inform the service about allergies and food intolerances.