

## PRZYSTAWKI

**podwędzany filet ze śledzia bałtyckiego/ buraczki/ musztarda/ cebula piklowana/ jabłko kompresowane 22 zł**

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

**ośmiornica w dymie/ sałata/ puree z cebuli/ 48 zł**

**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**

**małże Św. Jakuba/ szpinak 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/ masło palone/ sałata/ czerwone porzeczki 32 zł**

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

**pieczony ser ajurwedyjski z extra vergine oliwą i oregano (z mleka krowiego, zakwaszony witaminą C)  
lub oscypek owczy od Ani i Wojtka Komperdów/ sałata 29 zł V**

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

**pierogi z kaczką 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**  
**chowder rybny z jesiotra wędzonego 24 zł**  
**zupa dnia (prosimy zapytać obsługę)**

## DANIA GŁÓWNE

**gicz jagnięca(450 gr)/ porter/ puree z cebuli i pora/ gruszka/ pęczak 69 zł**  
**polędwica cielęca na różowo/ jus cielęcy/ brukiew/ warzywa/ alzackie kluseczki spaetle 89 zł**  
**cielęcina duszona z borowikami/ kasza pęczak 55 zł**  
**stek z polędwicy 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/ puree ziemniaczane/ sos pomarańczowy/ buraczki z musztardą francuską 55 zł**  
**filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ rokitnik/ warzywa/ kasza jaglana 49 zł**  
**zimowy dorsz skrei z Norwegii/ krem z homara/ pak Choi/ kasza jaglana 59 zł**  
**quinoa/ warzywa/ trzy puree warzywne 34 zł V**

## 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**

## 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

**smoked fillet of Baltic herring/** beets/ mustard/ pickled shallots/ compressed apple 22 zł

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

**smoked octopus/** salad/ leek puree 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 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/** roasted butter/ salad/ redcurrant 32 zł

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

**baked ayurvedic cheese with extra virgin olive oil and oregano/**  
**baked sheep "oscypek" cheese/** salad 29 zł

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

**baby dumplings filled with duck 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. 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

**chowder/** smoked sturgeon 24 zł

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

### MAIN COURSES

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

**veal stewed in white wine/** vegetables/ Alsatian spaetzle 55 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/** mashed potatoes/ orange jus/ beets with French mustard 55 zł

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

**North Sea winter "skrei" cod /** lobster cream/ pak choi/ millet groat 59 zł

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

### 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**

### 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.*