

## PRYZYSTAWKI

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

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

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

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

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

**filet z pstrąga od Ani z Zielenicy marynowany i opalany/ jogurt z wasabi/ sorbet  
z pomarańczy 26 zł BG**

**grillowana ośmiornica/ sałata/ cebula/ oliwa/ pomarańcze 48 zł BG**

**małże Św. Jakuba/ beurre noisette/ cytryna/ rzodkiew/ tiule z mleka 49 zł BG**

**pieczona ricotta z ziołami/ sałata/ buraki 22 zł V**

**grillowany cypryjski ser halloumi/ sałata 29 zł V**

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

**ravioli z byczymi ogonami duszonymi w czerwonym winie/ sos wołowy/ 35 zł**

**pierozki z gęsią doprawioną na sposób arabski/ bulion infuzowany pieprzem syczańskim 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 32 zł V**

**tagliatelle/ ragu wołowe 36 zł**

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

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.

## ZUPY

**rosół z pieczonej kaczki** 18 zł  
**zupa rybna/ kalmary/ ryby/ grzanka** 26 zł  
**chłodnik BG** 18 zł  
**zupa dnia** (prosimy zapytać obsługę)

## DANIA GŁÓWNE

**kotleciki jagnięce z kostką/ jus jagnięcy/grillowana sałata/ puree z cukinii z miętą/kasza pęczak/ olej z rukoli** 89 zł

**polędwica cielęca/ jus cielęcy/ brukiew/ warzywa/ alzackie kluseczki spaetzle** 89 zł

**stek z polędwicy wołowej/ boczniki/ jus wołowy z sherry/ frytki** 84 zł **BG**

**stek wołowy Bavette/ cebula, czosnek, chili/ młode ziemniaki** 59 zł **BG**

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

**kaczka noga konfitowana/ jabłko kiszone w solance kołobrzesckiej/ kalafior piklowany/ sałata z naszym dresingiem/  
puree z kalafiora/ młode ziemniaki** 55 zł **BG**

**filet z dorsza/ mango/ warzywa/ ryż** 55 zł **BG**

**filet z pstrąga od Ani z Zielenicy/ rokitnik z tapioką/ warzywa/ ryż** 49 zł

**pęczak w dwóch strukturach/ rukola/ olej z rukoli/ jogurt/ wędzony ser** 34 zł **V**

## DLA DZIECI

**panierowany filet z dorsza/ frytki/ ogórek** 29 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, 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

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

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

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

**veal sweetbreads/ salad/ roasted almonds/ redcurrant dressing 32 zł GF**

**warm foie gras/ brioche/ raspberries 89 zł GF**

**burnt marinated trout from Zielenica village/ yoghurt with wasabi/ red oranges sorbet 26 zł GF**

**grilled octopus/ salad/ onions/ extra virgin olive oil/ orange 48 zł GF**

**scallops/ beurre noisette/ lemon/ radish/ milk tulle 49 zł GF**

**baked ricotta/salad/herbs/ beetroot 22 zł V**

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

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

**ravioli filled with bull's tails/ beef jus 35 zł**

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

**"russian" pierogi (dumplings)/ onion/ butter 20 zł V**

## PASTA

**made from Italian 00 pasta flour and free range eggs**

**tagliatelle/ carbonara sauce 32 zł**

**tagliatelle / arrabbiata 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, 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** 18 zł  
**fish soup**/ squid/ fish/ croutons 26 zł  
**Polish cold soup**/ beet leaves, cucumber, radish/ buttermilk 18 zł **GF**  
**soup of the day** (please ask our Staff)

## MAIN COURSES

- lamb chops**/ lamb jus/ grilled little gem/ courgette and mint puree/ pearl barley/ rucola oil 89 zł  
**veal tenderloin**/ veal jus/ rutabaga/ vegetables/ Alsatian spaetzle 89 zł
- beef fillet steak**/ oyster mushrooms/ beef jus with sherry/ chips 84 zł **GF**  
**bavette beef steak**/ onions, garlic, chilli pepper/ potatoes 59 zł **GF**  
**beef cheeks**/ baked celery and onion puree/ pickled shallots/ beef jus with Martini 55 zł **GF**
- duck leg confit**/ apple pickled in natural brine from Kolobrzeg/ pickled cauliflower/ lettuce with house dressing/ cauliflower puree/  
potatoes 55 zł
- Baltic Sea cod fillet**/ mango/ vegetables/ rice 65 zł **GF**  
**arctic char from Zielenica village**/ buckthorn with tapioca/ vegetables/ rice 49 zł **GF**
- pearl barley in two structures** /rucola/ rucola oil/ yoghurt/ smoked cheese 34 zł **V**

## FOR KIDS

- battered cod fillet**/ chips/ cucumber 29 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, 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.*