



KARTA GŁÓWNA DAŃ | MAIN COURSES

PRZYSTAWKI/ APPETIZER

WĄTRÓBKA Z KRÓLIKA POMIDOR Z MALINĄ MUS DYNIOWY SMAŻONE GRZYBY ZIOŁA	20 PLN
Liver with Rabbit Raspberry Tomato Pumpkin Mousse Fried Mushrooms Herbs	
PIEROŻKI Z KACZKA KONFITURA Z DYNIA SAŁATKA Z MŁODYCH ZIÓŁ EMULSJA POMIDOROWA	22 PLN
Dumplings of Duck Pumpkin Jam Salad with Young Herbs Tomato emulsion	
TATAR WOŁOWY MAJONEZ CYTRYNOWY PIKLOWANE GRZYBY ŻÓŁTKO SZPROT HELSKI LODY MUSZTARDOWE	24 PLN
Beef Tartare Lemon Mayonnaise Pickled mushrooms Egg Yolk Hel Sprat Ice cream Mustard	

SAŁATKI / SALADS

KOLOROWE SAŁATY ANANAS ŁOSOŚ 52°C MALINA PARMEZAN CYTRUS	24 PLN
Colorful Lettuce pineapple Salmon 52°C Raspberry Parmesan Cheese Citrus	
KLUSKI DYNIA RUKOLA BURAK KOZI SER ORZECHY PRAŻONE GRZYBY SMAŻONE	20 PLN
Dumplings Pumpkin Arugula Beet Goat Cheese Nuts Roasted Fried Mushrooms	

ZUPA / SOUP

BULION ZABIELANY ŁOSOŚ ZIEMNIAKI TŁUCZONE	14 PLN
Broth Tinned Salmon Mashed potatoes	
KREM Z ŻÓŁTEGO BURAKA PIKLOWANY ANANAS	12 PLN
Cream of Yellow beet Pineapple	
ROSÓŁ DORSZ WARZYWA ZIEMNIAK SMAŻONY	12 PLN
Brine Cod Vegetables Fried Potato	

Przy stolikach powyżej 5 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10 % wartości rachunku.
W przypadku braku jakiegoś składnika, zastrzegamy sobie możliwość jego zmiany.
Lista alergenów dostępna na życzenie.
Menu dostępne również w opcji wegetariańskiej. Szczegóły w restauracji.

Extra 10 % service charge for a table of 6 or more.
In the absence of a component, we reserve the right to change it.
List of allergens available on request.
Menu also available in the vegetarian option. Details in the restaurant.



KARTA GŁÓWNA DAŃ | MAIN COURSES

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

MAKRELA FILET PUREE Z DYNI GRZYBY MŁODE MARCHEWKI WĄTRÓBKA Z KRÓLIKA MŁODE ZIEMNIAKI SOS GRAVY	42 PLN
Mackerel Fillet Pumpkin Puree mushrooms Young Carrots Liver with Rabbit Young Potatoes Gravy sauce	
POLIKI WIEPRZOWE 62*C MŁODY PAK-CHOI POMIDOR Z MIĘTĄ PIERÓG PARMEZAN SOS WŁASNY	52 PLN
Pork Polys 62 * C Young Pak-Choi Tomato with mint Dumplings Parmesan Cheese Gravy	
POŁĘDWICA WOŁOWA PUREE Z BURAKA PYZA MARCHEW GRZYBY SOS Z ŻEBRA	60 PLN
Beef Tenderloin Beet puree Pyza Carrots Mushrooms Rib sauce	
FILET Z DORSZA KLUSKI PUREE Z DYNI BOCZNIAK RENKLODA POMIDOR ZIOŁA	40 PLN
Cod Fillet Dumplings Pumpkin Puree Oyster Plum Tomato Herbs	
FILET Z KACZKI WIŚNIOWY GEL SMAŻONE MARCHEWKI BURAKI ZIEMNIAK MŁODY RENKLODA CZEREŚNIA	52 PLN
Duck Fillet Cherry Gel Fried Carrots Beet Young Potato Plum Cherry	
FILET Z DORSZA FRYTKI DOMOWE PARMEZAN SOS KOKTAJLOWY SAŁATKA Z CYTRUSÓW	40 PLN
Cod Fillet Household Fries Parmesan Cheese Cocktail Sauce Citrus salad	

DESER / DESSERT / DESSERT

GORĄCY FONDANT Z BIAŁEJ CZEKOLADY LODY MALINOWE	19 PLN
Hot White Chocolate Fondant Raspberry Ice Cream	
KULA CZEKOLADOWA SERNIK MALINA I BORÓWKA ADWOKAT KRUSZONKA	19 PLN
Chocolate Ball Cheesecake Raspberry and Blueberry lawyer Crumble	
GORĄCE CIASTKO KRUCHE GEL ZE ŚLIWEK KRUSZONKA OREO LODY WHISKY MALINA TRUSKAWKA	18 PLN
Hot Shortbread Cake Plum Gel Crumble Oreo ice Cream Whisky Raspberry Strawberry	
CIASTO BROWNIE ŚLIWKOWY MUS GEL ROKITNIK	20 PLN
Brownie Cake Plum Mousse Ice Cream Poppy Gel Buckthorn	

Przy stolikach powyżej 5 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10 % wartości rachunku.
W przypadku braku jakiegoś składnika, zastrzegamy sobie możliwość jego zmiany.
Lista alergenów dostępna na życzenie.
Menu dostępne również w opcji wegetariańskiej. Szczegóły w restauracji.

Extra 10 % service charge for a table of 6 or more.
In the absence of a component, we reserve the right to change it.
List of allergens available on request.
Menu also available in the vegetarian option. Details in the restaurant.