

PRZYSTAWKI
- APPETISERS -

CARPACCIO WOŁOWE <i>MARYNOWANE W KAPARACH I PIEPRZU MŁOTKOWANYM PODANE Z RUKOŁĄ I KREMEM BALSAMICZNYM</i> <i>CAPERS & GROUND PEPPER MARINATED BEEF CARPACCIO WITH ARUGOLA & BALSAMIC SAUCE</i>	30 zł
PLASTRY SCHABU DŁUGODOJRZEWAJĄCEGO <i>Z MARYNOWANĄ RZEPĄ I KALAREPĄ ORAZ JAJKIEM POCHETTE</i> <i>SLICES OF LOIN WITH MARINATED TURNIP, KOHLRABI AND POCHETTE EGG</i>	20 zł
DESKA SERÓW PLEŚNIOWYCH <i>Z WINOGRONEM, ORZECEM WŁOSKIM I KONFITURĄ Z CEBULI</i> <i>WITH GRAPES, WALNUT AND AUTUMNAL ONION JAM</i>	25 zł
TERRINA Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH <i>Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI I PIECZYWEM WŁASNEGO WYPIEKU</i> <i>CHICKEN LIVER TERRINE, RED ONION JAM WITH HOMEMADE BREAD</i>	12 zł
TATAR WOŁOWY NA GRZANCE <i>Z KAPARAMI, CEBULKĄ DYMKĄ I FRANCUSKĄ MUSZTARDĄ</i> <i>BEEF TARTARE ON CROUTONS WITH CAPERS, SPRONG ONIONS AND FRENCH MUSTARD</i>	25 zł

ZUPY
- SOUPS -
[250 ml]

KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU <i>PODANY Z CHRUSTEM Z BOCZKU I GRZANECZKAMI</i> <i>GREEN PEAS CREAM SOUP WITH BACON AND CROUTONS</i>	12 zł
BULION TAJSKI <i>Z MAKARONEM RYŻOWYM, CHILLI, GRZYBAMI ENOKI</i> <i>THAI BROTH WITH RICE NOODLES, CHILLI AND ENOKI MUSHROOMS</i>	14 zł
ZUPA DNIA <i>SOUP OF THE DAY</i>	10 zł

SALATKI
- SALADS -
[250 g]

SALATKA Z KOZIM SEREM I MARYNOWANYM BURAKIEM <i>Z OGÓRKIEM, MARCHWIĄ I DRESSINGIEM ŻURAWINOWO-CHRZANOWYM</i> <i>SALAD BOUQUET WITH GOAT CHEESE AND PICKLED BEETROOT</i>	22 zł
MIX SAŁAT Z SZASZŁYKIEM Z KURCZAKA <i>Z MANGO, POMARAŃCZĄ, OGÓRKIEM ZIELONYM, POMIDORKIEM CHERRY I DRESSINGIEM BALSAMICZNYM</i> <i>CHICKEN SALAD WITH MANGO, ORANGE, CUCUMBER, CHERRY TOMATO AND BALSAMICO</i>	20 zł
Z OWOCÓW SEZONOWYCH <i>SERWOWANA W ANANASIE</i> <i>FRUIT SALAD SERVED IN PINEAPPLE</i>	14 zł

MAKARONY

- PASTAS -

[220 g]

RAVIOLI Z INDYKIEM Z CUKINIĄ, MARCHWIĄ W SOSIE KARMELOWO-WINNYM TURKEY RAVIOLI WITH COURGETTE, CARROT AND CARAMEL-WINE SAUCE	22 zł
PIEROŻKI AGNOLOTTI A' LA PIEMONTESE Z SEREM, KAPARAMI I SUSZONYM POMIDOREM W SOSIE MAŚLANYM AGNOLOTTI DUMPLINGS WITH CHEESE, CAPERS AND DRY TOMATOES IN BUTTER SAUCE	26 zł
TAGLIATELLE Z KREWETKAMI Z CUKINIĄ W SOSIE WINNO-MAŚLANYM TAGLIATELLE WITH PRAWNS AND COURGETTE IN BUTTER-WINE SAUCE	28 zł

DANIA GŁÓWNE

- MAIN COURSES -

POLICZKI WIEPRZOWE DOMOWE GNOCCHI SEROWE / KARMELOWANA MARCHEW / BURACZKI MAŚLANE / SOS WINNO-KARMELOWY PORK CHEEKS WITH CHEESE GNOCCHI / CANDIED CARROT / BUTTER BEETROOT / WINE-CARAMEL SAUCE	32 zł
POŁĘDWICA WOŁOWA MAŚLANE PUREE / MŁODE WARZYWA / SOS NA BAZIE MARTINI ROSSO / BEEF STEAK / POTATO PUREE / SPRING VEGETABLES / MARTINI ROSSO SAUCE	47 zł
LABRAKS - OKOŃ MORSKI - W CHRUPIĄCEJ PANIERCE CZERWONA SOCZEWICA / BOCZEK / POMIDORKI CHERRY / SOS MAŚLANO-KOPROWY CRISPY SEA BASS FISH / RED LENTIL / BACON / CHERRY TOMATOES / FENNEL- BUTTER SAUCE	38 zł
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PUREE ZIEMNIACZANE / MŁODY SZPINAK / SOS ROZMARYNOWOWO-WINNY PORK TENDERLOIN / POTATO PUREE / YOUNG SPINACH / ROSEMARY-WINE SAUCE	30 zł
PIERŚ Z KURCZĘCIA RISOTTO BIANCO DUSZONE W BIAŁYM WINIE / GROSZEK ZIELONY / PARMEZAN CHICKEN FILLET / RISOTTO BIANCO IN WHITE WINE / GREEN PEAS / PARMESAN	28 zł
WOLNO GOTOWANA POŁĘDWICA Z DORSZA PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU Z MIĘTĄ / KAPUSTA PAK-CHOI / KARMELOWANA MŁODA MARCHEW / SOS PORZECZKOWY SLOWLY COOKED COD SIRLOIN / GREEN PEAS PUREE WITH MINT / PAK-CHOI / CARAMELIZED CARROT / RED CURRANT SAUCE	40 zł
GRILLOWANE WARZYWA POD PARMEZANEM GRILLED VEGETABLES WITH PARMESAN	16 zł
<u>DESERY</u> - DESSERTS - [120 g]	
MUS CYTRYNOWY BEZA, JADALNA ZIEMIA BROWNIE, KONFITURA Z POMARAŃCZY LEMON CURD MOUSSE, MERINGUE, BROWNIE, ORANGE JAM	14 zł
CRÈME BRULLE WANILIOWY KARMELOWANY CUKIER / ŁASKA WANILII VANILLA CRÈME BRULLE WITH CARAMELIZED SUGAR	14 zł
CARPACCIO PINACOLADA LODY BALSAMICO / MUS OWOCOWY PINEAPPLE CARPACCIO WITH BALSAMICO ICECREAM AND FRUIT SAUCE	14 zł