



# MENU

## PRZYSTAWKI - STARTERS

**Plastry wieprzowiny z kozim serem, sałatami i prażonymi nasionami.** 24.00

Polędwiczka wieprzowa, kozi ser, sałaty, dynia, słonecznik, oliwa z oliwek, ocet winny.

**Carpaccio z gęsi podane z rukolą i sosem balsamicznym.** 23.00

Filet z gęsi, rukola, sos balsamico, pomidory suszone, kapary.

**Slices of pork served with goat cheese, mixed lettuce and roasted seeds.** 24.00

Pork, goat cheese, lettuce, pumpkin, sunflower seeds, olive oils, vinegar.

**Geese carpaccio served with rocket lettuce and balsamic sauce.** 23.00

Geese filet, rocket, balsamic sauce, sundried tomatoes, capers.

## SAŁATY - SALADS

**Pieczony rostbef po angielsku z marynatami i rukolą.** 25.00

Rostbef, pomidory suszone, kapary, oliwki, rukola, ocet winny, grzanki.

**Sałatka z kurczakiem, warzywami i serem Emilgrana.** 23.00

Kurczak, sałaty, warzywa, grzanki, ser.

**Sałaty w orientalnym sosie z pomidorami koktajlowymi, pikantnymi pierożkami warzywnymi i sezamem.** 21.00

Sałaty, pomidory, cebula, ciasto filo, warzywa, oliwa, sezam.

**Marinated english roast beef served with rocket lettuce.** 25.00

Roast beef, sundried tomatoes, capers, green olives, rocket, vinegar, croutons.

**Chicken salad with vegetables and Emilgrana cheese.** 23.00

Chicken, mixed salads, vegetables, croutons, cheese.

**Oriental sauce mixed salads served with cherry tomatoes, spicy vegetable dumplings and sesame.** 21.00

Salads, cherry tomatoes, onion, filo pastry, vegetables, olive oil, sesame.

## ZUPY - SOUPS

**Toskański krem pomidorowy podany z bazyliowym crème fraiche.** 14.00

Pomidory, śmietana, bazylija.

**Krem z pieczonego buraka podany z kozim serem i rukolą.** 14.00

Buraki, ocet balsamiczny, śmietana, kozi ser.

**Aksamitna zupa borowikowa.** 16.00

Grzyby, cebula, śmietana, pietruszka.

**Tuscan tomato cream served with fraiche basil crème.** 14.00

Tomatoes, cream, basil.

**Roasted beet cream served with goat cheese and rocket.** 14.00

Beets, balsamic vinegar, cream, goat cheese.

**Silky boletus mushroom soup.** 16.00

Mushrooms, onion, cream, parsley.

---

## DANIA GŁÓWNE - MAINS

---

**Polędwiczki wieprzowe z makaronem i kurkami oraz z sałatką ze świeżych warzyw.** 35.00

*Polędwiczka wieprzowa sous vide, kurki, makaron, sałata, warzywa.*

**Delikatny kurczak sous vide podany z ravioli, pasternakiem, marchewką i fasolką.** 29.00

*Kurczak, makaron, pasternak, zielona fasolka.*

**Pieczona wołowina z konfiturą z rokitnika, maślanym purée i marchewką.** 43.00

*Wołowina, rokitnik, ziemniaki, marchewka, demi glace.*

**Konfitowane kacze udko podane z kapustą modrą i ziemniaczanym gnocchi.** 43.00

*Kaczka, kapusta modra, ziemniaki.*

**Poszetowany łosoś na purée selerowym z kalafiorem romanesco.** 39.00

*Łosoś, seler, kalafor, śmietana.*

**Filet z dorsza podany na maślanym purée z glazurowaną marchewką.** 39.00

*Dorsz, ziemniaki, marchewka, masło, wino białe.*

**Pork filets served with pasta, chanterelles and fresh mixed vegetables.** 35.00

*Sous vide pork filets, chanterelles, pasta, lettuce, vegetables.*

**Silky sous vide chicken served with ravioli pasta, parsnip, carrots and green beans.** 29.00

*Chicken, pasta, parsnip, green beans.*

**Roasted beef with seaberry chutney, creamy purée and carrots.** 43.00

*Beef, seaberry, tomatoes, carrots, demi glace sauce.*

**Duck confit thigh served with red cabbage and potato gnocchi.** 43.00

*Duck, red cabbage, tomatoes.*

**Stuffed salmon served on celery purée with romanesco cauliflower.** 39.00

*Salmon, cauliflower, celery, cream.*

**Cod fish filet served with cream purée and glazed carrots.** 39.00

*Cod, tomatoes, carrots, butter, white wine.*

---

## MAKARONY - PASTAS

---

**Penne z grillowanym kurczakiem.** 26.00

*Makaron, brokuły, kurczak, śmietana.*

**Makaron pappardelle z borowikami, rukolą i serem włoskim.** 26.00

*Makaron, borowiki, śmietana, rukola, ser włoski.*

**Grilled chicken penne.** 26.00

*Pasta, broccoli, chicken, cream.*

**Pappardelle pasta with boletus mushrooms, rocket and Italian cheese.** 26.00

*Pasta, boletus, cream, rocket lettuce, italian cheese.*

---

## DESERY - DESERTS

---

**Lody porzeczkowe z kruszoną bezą i białą czekoladą.** 16.00

*Lody, beza, biała czekolada.*

**Czekoladowy wianek z mascarpone, konfiturą wiśniową i orzechową ziemią.** 16.00

*Czekolada, mascarpone, wiśnie, orzechy, wino.*

**Ciasto serowe z marmurkową czekoladą.** 16.00

*Ser biały, jajka, czekolada, wanilia.*

**Redcurrant ice cream with meringue crumble and white chocolate.** 16.00

*Ice cream, meringue, white chocolate.*

**Chocolate mascarpone wreath, cherry confiture and nut earth.** 16.00

*Chocolate, mascarpone, cherries, nuts, wine.*

**Chocolate marble cheesecake.** 16.00

*White cheese, eggs, chocolate, vanilla powder.*