

SYLWESTER 2025/2026

NEW YEARS EVE 2025/2026

MENU

PRZYSTAWKI/ STARTERS:

Selekcja wędlin dojrzewających naszej produkcji i serów od lokalnych producentów, konfitury, smalec,
marynowane warzywa 89PLN

*Selection of our house-cured aged meats and cheeses from local producers, preserves, lard, pickled vegetables
89 PLN*

Tatar z polędwicy wołowej Black Angus, pikle, majonez truflowy, kapary 120 PLN

Beef tartare from Black Angus tenderloin, pickles, truffle mayonnaise, capers 120 PLN

Ośmiornica, małż Św. Jakuba, marynowana dynia, sos maślany, papryka wędzona 125PLN

Octopus, scallop, pickled pumpkin, butter sauce, smoked paprika 125PLN

Tatar z awokado, marynowane shimeji, kawior cytrusowy, czarny sezam VEG 70PLN

Avocado tartare, pickled shimeji mushrooms, citrus caviar, black sesame 70 PLN

Półgęsek podwędzany na jabłoni, kiszona gruszka, roszponka, kolendra, winegret jeżynowy, zioła 105PLN

*Goose breast lightly smoked over applewood, pickled pear, lamb's lettuce, coriander, blackberry vinaigrette,
herbs 105PLN*

ZUPY/ SOUPS:

Zupa rakowa, mleko kokosowe, pierożki z owocami morza 45PLN

Crayfish soup, coconut milk, seafood dumplings 45 PLN

Krem ze skorzonery, wędzona śmietana, kawior z buraka 45PLN

Black salsify cream soup, smoked cream, beetroot caviar PLN

DANIA GŁÓWNE:

Gicz jagnięca, grzyby leśne, seler, marchew, rozmaryn, czarna porzeczka 165PLN

Lamb shank, wild mushrooms, celery, carrot, rosemary, blackcurrant 165 PLN

Rosbef Black Angus, kukurydza, pieczony ziemniak, masło cafe de paris, tymianek 187PLN

Black Angus roast beef, corn, baked potato, Café de Paris butter, thyme 187 PLN

Pierś z kaczki, świeża trufla, polenta z batatem, skorzonera, groszek cukrowy, sos z derenia 135PLN

Duck breast, fresh truffle, sweet-potato polenta, black salsify, sugar snap peas, dogwood sauce 135PLN

Stek z tuńczyka, risotto ze słonecznika, mini marchewki, piana z prosecco, soliród 155PLN

Tuna steak, sunflower-seed risotto, baby carrots, prosecco foam, samphire 155PLN

Ravioli, ricotta, szpinak, orzeszki pini, smardze, zioła VEG 80PLN

Ravioli, ricotta, spinach, pine nuts, morels, herbs VEG 80 PLN



DESERY/ DESSERTS

Degustacja deserów : sernik pistacjowy pomarańcza wiśnia/ ciasto marchewkowe, śliwka , czarna porzeczka/
Kozi ser, morela, słony karmel, matcha 72PLN

*Tasting selection of desserts: Pistachio cheesecake, orange, cherry / carrot cake, plum, blackcurrant / Goat
cheese, apricot, salted caramel, matcha 72 PLN*

Lemon Tart, beza włoska, złoto, malina, lody słony karmel 62PLN

Lemon tart, Italian meringue, gold leaf, raspberry, salted caramel ice cream 62 PLN