



SKRÓCONE MENU

LATO 2026

MENU I

W cenie 190 zł/os.

Przystawki / Starters

(podane wieloporcyjowo w stół / served in sharing style)

Sałata rzymska, kurczak marynowany, brzoskwinia, ser dojrzewający

Romaine lettuce, marinated chicken, peach

Kurki, bób, miód, mięta VEG

Chanterelles, broad beans, honey, mint

Śledź na różowo, młody ziemniak, szczypior, burak, ser biały, mięta GF

Beetroot-marinated herring, young potato, chives, beetroot, curd cheese, mint

Krewetki w kokosie, jogurt, rzodkiewka, ogórek małosolny

Coconut shrimp, yogurt, radish, Polish-style half-sour pickle

Dania Główne / Main Course

Risotto limonkowe, krewetki, pomidor koktajlowy, avocado, chili GF

Lime risotto, prawns, cherry tomato, avocado, chili

Pierogi z kaszą gryczaną, twaróg, por, zielone warzywa, rzodkiewka VEG

Dumplings with buckwheat, curd cheese, leek, green vegetables, radish

Gulasz warzywny, curry, placuszki z ciecierzycy, mleko kokosowe, rukola VEG GF

Vegetable stew, curry, chickpea fritters, coconut milk, arugula

Ravioli z gęsią, ser dojrzewający, rabarbar, szafran

Goose ravioli, aged cheese, rhubarb, saffron

Schabowy z kością, młody ziemniak, kapusta wiosenna, koper

Bone-in pork chop, baby potato, spring cabbage, dill

Deser/ Desserts

Crème brûlée, malina, mięta, słony karmel GF

Crème brûlée, raspberry, mint, salty caramel

Sernik jagodowy na zimno, karmel, truskawka, borówka GF

Cold blueberry cheesecake, caramel, strawberry, blueberry

Woda mineralna w karafkach

Mineral water

MENU II

W cenie 250zł/os.

Przystawki / Starters

(podane wielporcjowo w stół/served in sharing style)

Sałaty, marynowana kalarepa, bób, truskawka, vinegret owocowy VEG GF

Mixed greens, marinated kohlrabi, broad bean, strawberry, fruit vinaigrette

Śledź na różowo, młody ziemniak, szczypior, burak, ser biały, mięta GF

Beetroot-marinated herring, young potato, chives, beetroot, curd cheese, mint

Mus z białych serów: buratta, mozzarella, ser kozi, cykoria, owoce, oliwa ziołowa, chips z chleba szwedzkiego GF VEG

White cheese mousse (burrata, mozzarella, goat cheese), chicory, fruit, herb oil, Swedish crispbread

Kiełbasa z pstrąga i tuńczyka, jabłko, seler, agrest GF

Trout and tuna sausage, apple, celery, gooseberry

Carpaccio z jelenia, borówka marynowana, fermentowany czosnek, szpinak baby, roszponka GF

Venison carpaccio, marinated blueberry, fermented garlic, baby spinach, lamb's lettuce

Zupy / Soups

Krem szczawiowy, jajo w panku, śmietana VEG

Cream of sorrel soup, panko egg, sour cream

Bulion drobiowy, kaffir, imbir, pierożki z kaczką, zioła

Chicken broth, kaffir, ginger, duck dumplings, herbs

Dania Główne / Main Course

Stek z tuńczyka, sałata rzymska, pomidor, ikra, szczypior, sos maślan GF

Tuna steak, romaine lettuce, tomato, roe, chives, butter sauce

Gulasz warzywny, curry, placuszki z ciecierzycy, mleko kokosowe, rukola VEG GF

Vegetable stew, curry, chickpea fritters, coconut milk, arugula

Risotto limonkowe, krewetki, pomidor koktajlowy, avocado, chili GF

Lime risotto, prawns, cherry tomato, avocado, chili

Pierś z kaczki, brokuł, bób, fasolka szparagowa, malina GF

Duck breast, broccoli, broad bean, green beans, raspberry

Polędwiczka wieprzowa, kasza gryczana, ogórek małosolny, rzodkiewka, bób

Pork tenderloin, buckwheat groats, half-sour pickle, radish, broad beans

Desery / Desserts

Fondant z białej czekolady, czerwona porzeczka, kwaśna śmietana

White chocolate fondant, red currant, sour cream

Sernik jagodowy na zimno, karmel, truskawka, borówka

Cold blueberry cheesecake, caramel, strawberry, blueberry

Woda mineralna w karafkach

Mineral water

MENU III

W cenie 310zł/os.

Przystawki / Starters

(podane wieloporcjowo w stół/served in sharing style)

Kurki, bób, miód, mięta VEG

Chanterelles, broad beans, honey, mint

Śledź na różowo, młody ziemniak, szczypior, burak, ser biały, mięta GF

Beetroot-marinated herring, young potato, chives, beetroot, curd cheese, mint

Mus z białych serów: buratta , mozzarella, ser kozi, cykoria, owoce, oliwa ziołowa, chips z chleba szwedzkiego GF VEG

White cheese mousse (burrata, mozzarella, goat cheese), chicory, fruit, herb oil, Swedish crispbread

Sałata rzymska, kurczak marynowany, brzoskwinia, ser dojrzewający

Romaine lettuce, marinated chicken, peach

Selekcja wędlin dojrzewających naszej produkcji serów od lokalnych producentów, kalafior na różowo, gruszka, rzodkiewka, cukinia, smalec domowy, grzyby marynowane

Selection of our own cured meats, cheeses from local producers, pink cauliflower, pear, radish, zucchini, homemade lard, marinated mushrooms

Zupy / Soups

Krem z pieczonych pomidorów malinowych, lody bazyliowe

Cream of roasted heirloom tomato soup, basil ice cream

Bulion drobiowy, kaffir, imbir, pierożki z kaczką, zioła

Chicken broth, kaffir, ginger, duck dumplings, herbs

Dania Główne / Main Course

Stek z tuńczyka, sałata rzymska, pomidor, ikra, szczypior, sos maślan GF

Tuna steak, romaine lettuce, tomato, roe, chives, butter sauce

Gulasz warzywny, curry, placuszki z ciecierzycy, mleko kokosowe, rukola VEG GF

Vegetable stew, curry, chickpea fritters, coconut milk, arugula

Pierś z kaczki, brokuł, bób, fasolka szparagowa, malina GF

Duck breast, broccoli, broad bean, green beans, raspberry

Poliki wołowe, pęczak, botwinka, wiśnia, kalarepa, rukola

Beef cheeks, pearl barley, beet greens, cherry, kohlrabi, arugula

Cielęcina, pasternak, młoda marchew, groszek cukrowy, porto GF

Veal tenderloin, parsnip, baby carrot, sugar snap peas, Port wine

Deser / Dessert

Fondant z białej czekolady, czerwona porzeczka, kwaśna śmietana

White chocolate fondant, red currant, sour cream

Sernik jagodowy na zimno, karmel, truskawka, borówka GF

Cold blueberry cheesecake, caramel, strawberry, blueberry

Crème brûlée, malina, mięta, słony karmel GF

Crème brûlée, raspberry, mint, salty caramel

Woda mineralna w karafkach

Mineral water

PODANE CENY SĄ KWOTAMI BRUTTO Z 8% PODATKIEM VAT

CENA NIE UWZGLĘDNIŁA OPŁATY SERWISOWEJ

PRICES ARE GROSS WITH 8% VAT

PRICE DOES NOT INCLUDE SERVICE FEE