

ZAPRASZAMY PAŃSTWA DO ŚWIATA POLSKIEJ KUCHNI,
UZUPEŁNIONEGO INSPIRACJAMI Z PODRÓŻY
NASZEGO SZEFA KUCHNI.

Welcome to the world of Polish cuisine
enriched with inspirations from our
Chef's travels

Uprzejmie informujemy, że do rachunków dla grup 8 lub więcej osób,
doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%.
We kindly inform, that a service charge of 10% will be added
to the final bill for parties of 8 or more people.

NA DOBRY POCZĄTEK FOR A GOOD START

MENU PRZYSTAWEK SKOMPONOWANE JEST TAK, ABY POZWALAŁO
NA DZIELENIE SIĘ NIMI PRZY WSPÓLNYM STOLE. SUGERUJEMY
ZAMÓWIENIE TRZECH PRZYSTAWEK NA DWIE OSOBY.

THE STARTER MENU IS DESIGNED FOR SHARING
WE SUGGEST ORDERING THREE STARTERS
FOR TWO PEOPLE.

Sałaty, rostbef dojrzewający, gruszka, orzechy
karmelizowane, ser lazur
*Mixed salad greens, dry-aged roast beef, pear, caramelized nuts,
Lazur blue cheese*

43 PLN

Kartacze dyniowe, grzyby leśne, zielony pieprz
*Kartacze pumpkin dumplings, wild forest mushrooms,
green pepper*

37 PLN

Kapusta włoska, kaczka, pęczak, papryka
Savoy cabbage, duck, pearl barley, pepper

49 PLN

Śledź na różowo, rzepa, śliwka suszona, jabłko,
cebula czerwona
Herring in beetroot, turnip, dried prune, apple, red onion

42 PLN

Pieczony topinambur, kasztany, kurki, tymianek
Roasted Jerusalem artichoke, chestnuts, chanterelles, fresh thyme

54 PLN

Pierozki z karpem, sos z czerwonego barszczu
Carp dumplings, red beet borscht sauce

39 PLN

Kompozycja pasztetów (mięsny, pâté z gęsi,
smalczyk z fasoli), wiśnia
*Pâté tasting trio (meat pâté, goose pâté, white bean lard spread),
cherry*

45 PLN

Policzki z dzika, konfitura z cebuli, chałka, jałowiec
Wild boar cheeks, red onion jam, challah bread, juniper

59 PLN

Tatar wołowy, majonez z pestek dyni, siano z batata, pikle
*Beef tartare, pumpkin seed mayonnaise, crispy sweet potato straw,
pickles*

58 PLN

Selekcja wędlin dojrzewających naszej produkcji, sery
od lokalnych producentów, grzyby marynowane, cukinia,
jarzębina, ogórek piklowany, smalec domowy
*Selection of in-house cured meats, local artisanal cheeses,
pickled mushrooms, zucchini, rowanberry, pickled cucumber,
homemade lard*

94 PLN

ZUPY SOUPS

Zupa kminkowa, ciecierzycza, papryka wędzona,
kwaśna śmietana
*Traditional caraway soup, chickpeas, smoked paprika,
sour cream*

28 PLN

Rosół z pieczonej wołowiny, pierożki z cielęciną,
ser dojrzewający
Roasted beef broth, veal dumplings, aged cheese

38 PLN

Krem z kiszonej kapusty, popcorn wieprzowy
Cream of sauerkraut soup, crispy pork cracklings

30 PLN

BIAŁA RÓŻA

RESTAURACJA

NA WIĘKSZY GŁÓD FOR A BIGGER APPETITE

Halibut, spaghetti warzywne, chilli, sos maślany
Halibut fillet, vegetable spaghetti, chilli, butter sauce

98 PLN

Ravioli z gruszką i serem blue, słonecznik, miód
Pear and blue cheese ravioli, toasted sunflower seeds, honey

47 PLN

Pierogi z wieprzowiną i kiszoną kapustą, grzyby leśne,
świeże zioła
Pork and sauerkraut dumplings, wild forest mushrooms, fresh herbs

49 PLN

Gulasz warzywny, curry, ciecierzycza, mleko kokosowe, rukola
Vegetable curry stew, chickpeas, coconut milk, arugula

51 PLN

Schabowy z kością, puree ziemniaczane, kapusta
zasmażana, boczek, koper
*Bone-in breaded pork chop, potato purée, braised fried sauerkraut,
bacon, dill*

69 PLN

Pampuch, szarpana wołowina, gorczyca, ogórek piklowany,
czerwona kapusta
*Steamed bun, pulled beef, mustard seed, pickled cucumber,
braised red cabbage*

86 PLN

Boczek iberico, fasola, jarmuż, jabłko
Ibérico pork belly, beans, kale, apple

76 PLN

Pierś z kaczki, kluska śląska, dynia, żurawina, burak
marynowany
*Duck breast, Silesian potato dumpling, pumpkin, cranberry,
pickled beetroot*

84 PLN

Ośmiornica, kielbasa od Gawora, szpinak, papryka pieczona,
sos holenderski
*Octopus, Gawor's artisanal sausage, spinach, roasted pepper,
hollandaise sauce*

112 PLN

Biodrówka jagnięca, pasternak, brukselka, śliwka
węgierka, topinambur
Lamb rump, parsnip, Brussels sprouts, damson plum, Jerusalem artichoke

135 PLN

Rostbef Black Angus, ziemniak konfitowany, skorzonera,
brandy, zioła
Black Angus roast beef, confit potato, scorzonera, brandy, herbs

189 PLN

NA OSŁODĘ DNIA TO SWEETEN THE DAY

Piernikowy crème brûlée, maliny, słony karmel
Gingerbread crème brûlée, raspberries, salted caramel

38 PLN

Oponki, śliwka węgierka, wanilia
Traditional Polish curd donuts, damson plum, vanilla

38 PLN

Sernik dyniowy, cynamon, imbir, czarna porzeczka
Pumpkin cheesecake, cinnamon, ginger, blackcurrant

38 PLN

Degustacja deserów
Dessert tasting selection

72 PLN

MENU DEGUSTACYJNE TASTING MENU

4 Dania / 4 Courses 275 PLN
Selekcja win do 4 dań / Wine pairing for 4 courses 155 PLN
6 Dań / 6 Courses 375 PLN
Selekcja win do 6 dań / Wine pairing for 6 courses 195 PLN

DOSTĘPNE OD ŚRODY DO SOBOTY, OD GODZINY 17:00
AVAILABLE FROM WEDNESDAY TO SATURDAY, FROM 5:00 PM

