

SKRÓCONE MENU

JESIEŃ / ZIMA 2026

MENU I

W cenie 190 zł/os

Przystawki / Starters

(podane wieloporcjowo w stół /served in sharing style)

Sałaty, rostbef dojrzewający, gruszka, orzechy karmelizowane, ser lazur

Mixed salad greens, dry-aged roast beef, pear, caramelized nuts, Lazur blue cheese

Kartacze dyniowe, grzyby leśne, zielony pieprz veg, gf

Kartacze pumpkin dumplings, wild forest mushrooms, green pepper

Śledź na różowo, rzepa, śliwka suszona, jabłko, cebula czerwona gf

Herring in beetroot, turnip, dried prune, apple, red onion

Kompozycja pasztetów (mięsny, pate z gęsi , smalczyk z fasoli) , wiśnia

Pâté tasting trio (meat pâté, goose pâté, white bean lard spread), cherry

Dania Główne / Main Course

Halibut, spaghetti warzywne, chilli, sos maślany gf

Halibut fillet, vegetable spaghetti, chilli, butter sauce

Ravioli z gruszką i serem blue, słonecznik , miód veg

Pear and blue cheese ravioli, toasted sunflower seeds, honey

Pierogi z wieprzowiną i kiszoną kapustą , grzyby leśne , świeże zioła

Pork and sauerkraut dumplings, wild forest mushrooms, fresh herbs

Schabowy z kością , puree ziemniaczane, kapusta zasmażana, boczek,koper

Bone-in breaded pork chop, potato purée, braised fried sauerkraut, bacon, dill

Pampuch, szarpana wołowina, gorczyca, ogórek piklowany, kapusta czerwona

Steamed bun, pulled beef, mustard seed, pickled cucumber, braised red cabbage

Desery/ Desserts

Piernikowy crème brûlée, maliny, słony karmel

Gingerbread crème brûlée, raspberries, salted caramel

Oponki, śliwka węgierka, wanilia

Traditional Polish curd donuts, damson plum, vanilla

Woda minerralna w karafkach

Mineral water

MENU II

W cenie 250zł/os

Przystawki / Starters

(podane wielporcjowo w stół/served in sharing style)

Sałaty, rostbef dojrzewający, gruszka, orzechy karmelizowane, ser lazur

Mixed salad greens, dry-aged roast beef, pear, caramelized nuts, Lazur blue cheese

Kartacze dyniowe, grzyby leśne, zielony pieprz veg, gf

Kartacze pumpkin dumplings, wild forest mushrooms, green pepper

Kapusta włoska, kaczka, pęczak, papryka

Savoy cabbage, duck, pearl barley, pepper

Śledź na różowo, rzepa, śliwka suszona, jabłko, cebula czerwona gf

Herring in beetroot, turnip, dried prune, apple, red onion

Kompozycja pasztetów (męsny, pate z gęsi , smalczyk z fasoli) , wiśnia

Pâté tasting trio (meat pâté, goose pâté, white bean lard spread), cherry

Zupy / Soups

Zupa kimnkowa , ciecierzyca, papryka wędzona, kwaśna śmietana veg

Traditional caraway soup, chickpeas, smoked paprika, sour cream

Krem z kiszonej kapusty , popcorn wieprzowy

Cream of sauerkraut soup, crispy pork cracklings

Dania Główne / Main Course

Halibut, spaghetti warzywne, chilli, sos maślany gf

Halibut fillet, vegetable spaghetti, chilli, butter sauce

Ravioli z gruszką i serem blue, słonecznik , miód veg

Pear and blue cheese ravioli, toasted sunflower seeds, honey

Pampuch, szarpana wołowina, gorczyca, ogórek piklowany, kapusta czerwona

Steamed bun, pulled beef, mustard seed, pickled cucumber, braised red cabbage

Boczek iberico, fasola, jarmuż, jabłko gf

Ibérico pork belly, beans, kale, apple

Pierś z kaczki , kluska śląska , dynia, żurawina , burak marynowany gf

Duck breast, Silesian potato dumpling, pumpkin, cranberry, pickled beetroot

Desery / Desserts

Piernikowy crème brûlée, maliny, słony karmel

Gingerbread crème brûlée, raspberries, salted caramel

Sernik dyniowy, cynamon , imbir, czarna porzeczka

Pumpkin cheesecake, cinnamon, ginger, blackcurrant

Woda mineralna w karafkach

Mineral water

MENU III

W cenie 310zł/os

Przystawki / Starters

(podane wieloporcjowo w stół/served in sharing style)

Sałaty, rostbef dojrzewający, gruszka, orzechy karmelizowane, ser lazur

Mixed salad greens, dry-aged roast beef, pear, caramelized nuts, Lazur blue cheese

Pieczony topinambur , kasztany, kurki, tymianek veg, gf

Roasted Jerusalem artichoke, chestnuts, chanterelles, fresh thyme

Pierożki z karpiem , sos z czerwonego barszczu

Carp dumplings, red beet borscht sauce

Tatar wołowy, majonez z pestek dyni, siano z batata, pikle

Beef tartare, pumpkin seed mayonnaise, sweet potato hay, pickles

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

Zupy / Soups

Zupa kimnkowa , ciecierzyca, papryka wędzona, kwaśna śmietana veg

Traditional caraway soup, chickpeas, smoked paprika, sour cream

Rosół z pieczonej wołowiny , pierożki z cielęciną , ser dojrzewający

Roasted beef broth, veal dumplings, aged cheese

Dania Główne / Main Course

Halibut, spaghetti warzywne, chilli, sos maślany gf

Halibut fillet, vegetable spaghetti, chilli, butter sauce

Gulasz warzywny, curry, ciecierzyca, mleko kokosowe, rukola veg, gf

Vegetable curry stew, chickpeas, coconut milk, arugula

Pampuch, szrpana wołowina, gorczyca,ogórek piklowany, kapusta czerwona

Steamed bun, pulled beef, mustard seed, pickled cucumber, braised red cabbage

Boczek iberico, fasola, jarmuż, jabłko gf

Ibérico pork belly, beans, kale, apple

Pierś z kaczki , kluska śląska , dynia, żurawina , burak marynowanY gf

Duck breast, Silesian potato dumpling, pumpkin, cranberry, pickled beetroot

Biodrówka jagnięca, pasternak, brukselka, śliwka węgierka, topinambur

Lamb rump, parsnip, Brussels sprouts, damson plum, Jerusalem artichoke

Deser / Dessert

Piernikowy crème brûlée, maliny, słony karmel

Gingerbread crème brûlée, raspberries, salted caramel

Oponki, śliwka węgierka, wanilia

Traditional Polish curd donuts, damson plum, vanilla

Sernik dyniowy, cynamon , imbir, czarna porzeczka

Pumpkin cheesecake, cinnamon, ginger, blackcurrant

Woda mineralna w karafkach

Mineral water

PODANE CENY SĄ KWOTAMI BRUTTO Z 8% PODATKIEM VAT

CENA NIE UWZGLĘDNIA OPŁATY SERWISOWEJ

PRICES ARE GROSS WITH 8% VAT

PRICE DOES NOT INCLUDE SERVICE FEE