


DESERY / DESSERTS

Dyniowe crème brûlée
Crème brûlée z galaretką jabłkową i morelami


Pumpkin Crème Brûlée
Crème brûlée with apple jelly and apricots
140 G / 22 PLN

 Dobogo Edes Szamorodni Tokaj 157 PLN

Sernik poznański
Gotowany sernik na korzennym spodzie z anyżową śliwką z dodatkiem Śliwowicy i gąbką z korzennej czekolady

Poznań Cheesecake
Cooked cheesecake on spicy bottom served with anise plum with Śliwovica plum vodka and spicy chocolate sponge

180 G / 25 PLN

 Dobogo Edes Szamorodni Tokaj 157 PLN

Blok czekoladowy
Blok czekoladowy ze słonym toffi i domową konfiturą z porzeczeki

Chocolate Block
Chocolate block with salty toffee and homemade currant jam

160 G / 19 PLN

Espresso 12 PLN

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Rosół drobiowy z lanymi kluskami



Chicken soup with homemade noodles
180 ML / 16 PLN

Codini z klopsikami mięsnymi i lekkim sosem z pieczonych pomidorów

Codini with meatballs and light sauce of roasted tomatoes
150 G / 100 G / 24 PLN


Gotowane udko z kurczaka z warzywami

Cooked chicken leg with vegetables






140 G / 80 G / 26 PLN  

Kluski leniwe z twarogiem śmietankowym i coulis malinowym

Dumplings with cottage cheese and raspberry coulis

180 G / 19 PLN 

Polecam
Artur Szwacki
Szef Kuchni

 bez laktozy lactose free  bez glutenu gluten free  danie wegetariańskie vegetarian  danie wegańskie vegan  danie ostre spicy

 PROPONOWANE WINO BIAŁE, CZERWONE / SUGGESTED WINE WHITE, RED

TABELA ALERGENÓW DOSTĘPNA NA ŻYCZENIE GOŚCIA / ALLERGENS TABLE AVAILABLE ON REQUEST

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT I NIE OBEJMUJĄ OBSŁUGI / PRICES INCLUDE VAT, NO SERVICE CHARGE INCLUDED


Flavoria
RESTAURANT

PRZYSTAWKI / STARTERS

Karmelizowany pasztet z foie gras
Paszтет z gęsiich wątróbek z prażonym jęczmieniem, konfiturą śliwkową i kiszonymi warzywami

Caramelized Pâté with Foie Gras
Goose liver pâté served with roasted barley, plum jam and homemade pickled vegetables


140 G / 20 G / 45 PLN

 Georg Breuer Riesling Charm QbA Rheingau 128 PLN

Podwędzany tatar wołowy
Tatar wołowy z domowymi marynatami, duxelles grzybowym, czosnkowym majonezem z czarnuszką i tartym żółtkiem

Smoked Beef Tartar
Beef tartare with homemade pickles, mushrooms duxelles, garlic mayonnaise with nigella and grated egg yolk


100 G / 50 G / 34 PLN

 Château La Mothe du Barry Rouge AOC Bordeaux Superieur 98 PLN

Galart wieprzowy
Galart z grzybami, miodową cebulą, orzechami włoskimi i musztardą jabłkową

Pork Galart
Pork Galart with mushrooms, honey onion, walnuts and apple mustard

120 G / 20 G / 28 PLN

 Dr Burklin-Wolf Estate Riesling Trocken QbA Pfaltz 141 PLN

Marynowany łosoś jurajski
Łosoś marynowany w soku z kiszonych buraków z jogurtowym crunch'em, koperkowym crème fraîche i assiette z buraka

Marinated Jurassic Salmon
Salmon marinated in pickled beetroot juice with yogurt crunch, dill crème fraîche and beetroot assiette

120 G / 30 G / 38 PLN

 Bailly Reverdy La Mercy-Dieu AOC Sancerre 196 PLN

SALATY / SALADS

Podwędzany filet z morskczuka
Morszczuk na sałatce z kiszzonego pomidora i marynowanej rzepy z prażonymi orzechami włoskimi i majonezem z pieczonej papryki

Smoked Hake Fillet
Hake on pickled tomato, marinated turnips and roasted walnuts salad with mayonnaise of roasted peppers

130 G / 30 G / 38 PLN 

 Attems Pinot Grigio DOC Friuli 153 PLN

Cezar by Flavoria
Sałatka z pieczonym kurczakiem zagrodowym, smażoną sardelą, sosem aioli, konfiturą z boczku i chipsem z sera Emilgrana

Caesar by Flavoria
Salad with roasted farmstead chicken, fried anchovy, aioli sauce, bacon jam and chips of Emilgrana cheese

150 G / 50 G / 34 PLN

 Tenuta Collazzi Bastioni DOCG Chianti Classico 196 PLN


ZUPY / SOUPS

Anyżowe consommé rybne

Consommé rybne z owocami morza, pieczoną papryką i sałatką z marynowanego kopru włoskiego

Anise Fish Consommé

Fish consommé with seafood, roasted peppers and marinated fennel salad

200 ML / 35 PLN 

Kremowa zupa z leśnych grzybów

Zupa grzybowa z pierożkami wołowymi i smażonymi grzybami

Creamy soup with wild mushrooms

Mushroom soup with beef dumplings and fried mushrooms

200 ML / 28 PLN

Imbirowy krem z batatów i dyni

Krem z pieczonej dyni i batatów z korzennymi prażynkami

Sweet potato cream with pumpkin and ginger

Cream of roasted pumpkin with spicy crisps

200 ML / 24 PLN  

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES


Smażony halibut

Halibut na ziemniakach tłuczonych z kiełbasą jałowcową od Nowicki Naturalnie, serem Bursztyn, pieczonym topinamburem, kawiozem i sosem velouté

Fried Halibut

Halibut on mashed potatoes with juniper sausage from Nowicki Naturalnie, Bursztyn (Amber) cheese, roasted Jerusalem artichokes, caviar and velouté sauce

160 G / 100 G / 71 PLN

 Marquis de Pennautier Chardonnay IGP Languedoc 121 PLN


Polędwica z dorsza

Dorsz na karmelizowanym koprze włoskim z pieczonym w soli selerem, krokietem z kaszy kuskus, sałatką z rzepy i rukwi wodnej

Loin of Cod

Cod on caramelized fennel with salt-roasted celery, couscous croquette, with turnip and watercress salad

150 G / 100 G / 68 PLN

 J. Hofstätter Gewürztraminer DOC Alto Adige 167 PLN


Polędwica wołowa

Polędwica z grzybowym krokietem, pietruszkowym chimichurri, karmelizowaną cebulą i ziołowym masłem

Beef Sirloin

Sirloin served with mushroom croquette, parsley chimichurri and caramelized onion with herb butter

200 G / 120 G / 96 PLN

 Oddero Barolo DOCG Barolo 491 PLN


Kurczak zagrodowy

Pieczony kurczak z morelami, chrzanem i pistacjami z pieczonymi ziemniakami i jus'em cytrynowo-rozmarynowym

Farmstead Chicken

Roast chicken with apricots, horseradish and pistachios, served with roasted potatoes and lemon & rosemary jus

170 G / 120 G / 43 PLN 

 Tenuta Collazzi Bastioni DOCG Chianti Classico 196 PLN

Kaczka supreme

Pierś z kaczki z majerankowymi szagówkami, korzennymi wędzonymi burakami, konfitowaną cebulą oraz purée z żurawiny i czarnej porzeczki

Supreme Duck

Breast of duck with marjoram dumplings, spicy smoked beetroot, onion confit and cranberry & black currant purée

180 G / 120 G / 58 PLN 

 Pounamu Pinot Noir Marlborough 166 PLN


Comber z jelenia

Pieczony comber z jelenia z dyniowo-szałwiową tartą, purée z kasztanów, chipsem z ziemniaków truflowych i sosem z owoców leśnych

Saddle of Deer

Roast saddle of deer with pumpkin-sage tart, chestnut purée, truffled potato crisps and forest fruit sauce

160 G / 120 G / 69 PLN

 Neethlingshof Pinotage Stellenbosch 140 PLN

MAKARONY / PASTA


Domowe pierogi z królikiem

Pierogi z warzywną okrasą i żelem z miodu pitnego oraz consommé tymiankowym

Homemade Dumplings with Rabbit

Dumplings in vegetable relish, mead jelly and thyme consommé

220 G / 50 G / 43 PLN 

 Georg Breuer Riesling Charm QbA Rheingau 128 PLN


Risotto dyniowe

Risotto z grzybami leśnymi i pieczoną dynią

Pumpkin Risotto

Risotto with wild mushrooms and roasted pumpkin

240 G / 40 G / 39 PLN 

 Marquis de Pennautier Chardonnay IGP Languedoc 121 PLN


Domowe spaghetti

Spaghetti z owocami morza, bisque ze skorupiaków i suszonymi pomidorami

Homemade Spaghetti

Spaghetti with seafood, shellfish bisque and dried tomatoes

220 G / 48 PLN

 Bernard Defaix Chablis AOC Chablis 210 PLN

DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE / VEGETARIAN AND VEGAN DISHES


Pieczony kozi ser

Kozi ser z korzennymi burakami, dressingiem z roszonej, wędzonymi migdałami i prażynką miodową

Roast Goat's Cheese

Goat's cheese with spicy beetroots, lamb's lettuce dressing, smoked almonds and honey crisp

110 G / 60 G / 39 PLN  




 Bailly Reverdy La Mercy-Dieu AOC Sancerre 196 PLN


Burger z pieczonego bakłażana i kaszy jęczmiennej

Burger na buraczanym hummusie z sałatką z kiszzonego ogórka, cebuli i kopru

Roasted eggplant and barley burger

Burger on beetroot hummus with pickled cucumber, onion and dill salad

150 G / 100 G / 34 PLN   

 Quinta do Vale Meao Meandro DOC Douro 147 PLN