



## PRZYSTAWKI / STARTERS

### Marynowana troć

Troć w cytrusach podana na kuskusie z pieczonego kalafiora, z emulsją z młodej pietruszki, galaretką na bazie cydru Wielkopolskiego i kawiozem

Marinated trout

Trout in citrus fruits served on couscous of roast cauliflower, with new parsley emulsion, Greater Poland cider jelly and caviar

160 G / 100 G / 46 PLN  

 Dr Burklin-Wolf Estate Riesling Trocken QbA Pfaltz 157 PLN


### Schab cielęcy

Wędzony w ziołach schab cielęcy podany na smażonej kapuście z koprem włoskim, majonezem szczypiorkowym i serem Bursztyn

Veal loin

Smoked veal loin with herbs served on fried cabbage with fennel, chive mayonnaise and Bursztyn cheese

180 G / 120 G / 53 PLN  

 Tenuta Collazzi Bastioni DOCG Chianti Classico 196 PLN

### Tatar wołowy

Tatar z marynowanymi rydzami, wędzonym żółtkiem, domowymi piklami, szczypiorkiem i chlebem kolendrowym  
[zapytaj o wersję bezglutenową]

Beef tartare

Tartare with marinated saffron milk caps, smoked egg yolk, homemade pickles, chives and coriander bread  
[ask for a gluten-free option]

130 G / 90 G / 36 PLN

 Casa del Siurana Cruor DOQ Priorat 230 PLN

## SALAТЫ / SALADS

### Sałata z pakorą

Selekcja sałat z pomidorami, marynowaną rzodkiewką, sezonowymi owocami, oliwkowym chlebem kukurydzianym i dressingiem

Lettuce with pakora

Assorted lettuce with tomatoes, marinated radish, seasonal fruit, olive corn bread and dressing

160 G / 100 G / 30 PLN    

 Salomon Undhof Hochterrassen Grüner Veltliner DAC Kremstal 107 PLN

### Sałatka z kurczakiem

Sałatka z kompresowanym melonem, grillowanym kurczakiem, serem owczym, prażonymi pistacjami i grzankami

Salad with chicken

Salad with compressed melon, grilled chicken, sheep cheese, roasted pistachios and croutons

190 G / 100 G / 36 PLN

 Little Beauty Insight Sauvignon Blanc Marlborough 142 PLN


## ZUPY / SOUPS


### Consommé

**Consommé z Kurczaka Sielskiego, pierożki z kurczakiem i julienne warzywnym**  
[zapytaj o wersję bezglutenową]

### Consommé

Consommé with Sielski natural chicken, dumplings with chicken and vegetable julienne  
[ask for gluten-free version]

200 ML / 25 PLN  


 Bernard Defaix Chablis AOC Chablis 210 PLN

### Barszcz z kiszonej botwiny

**Zabielany barszcz podany z ruskim pierogiem i salsą z botwiny**  
[zapytaj o wersję bezglutenową]

### Sauerkraut beetroot borsch

Borsch with buttermilk, potato and cheese dumpling and beetroot leaves salsa  
[ask for gluten-free version]

200 ML / 20 PLN 

 Castillo Perelada Brut Reserva NV DO Cava 89 PLN

### Zupa dnia

[zapytaj kelnera]

Soup of the day

[ask your waiter]

200 ML / 18 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### Smażony Morszczuk

**Morszczuk na cassoulet z pomidorami, bazylią, purée ziemniaczanym i sosem z rzecznych raków**

### Fried Hake

Hake on cassoulet with tomatoes, basil, mashed potatoes and river crayfish sauce

230 G / 150 G / 44 PLN 

 Marquis de Pennautier Chardonnay IGP Languedoc 121 PLN

### Marynowany policzek wieprzowy

**Policzek wieprzowy z polskim kimchi, prawdziwkami, oliwą rydzową i sałatką z kalarepy, podane w ptysiu z dzikim czosnkiem**

### Marinated pork cheek

Pork cheek with Polish kimchi, boletus mushrooms, saffron milk cap olive and kohlrabi salad, served in a choux bun with wild garlic

250 G / 150 G / 40 PLN 

 Masseria LiVeli Askos Primitivo IGT Primitivo di Salento 200 PLN

### Kurczak Sielski

**Kurczak z millefoglie ziemniaczanym, chrupiącą marchewką i mizerią z piklowanych ogórków**

### Sielski natural chicken

Chicken with potato millefoglie, crunchy carrots and pickled cucumber salad

260 G / 160 G / 44 PLN 

 Attems Pinot Grigio DOC Friuli 153 PLN

### **Stek wołowy**

**Stek z pieczonym czosnkiem, młodą cebulką, warzywami i churros kukurydzianymi**

Beef loin steak

Steak with roast garlic, spring onion, vegetables and corn churros

280 G / 180 G / 95 PLN 



Oddero Barolo DOCG Barolo 491 PLN

## **MAKARONY / PASTA**

### **Risotto z wędzonym masłem**

**Risotto z kurkami, pieczonym bakłażanem i salsą z pomidorów malinowych**

Risotto with smoked butter

Risotto with chanterelle mushrooms, roast eggplant and tomato salsa

230 G / 36 PLN  



Tenuta Rapitala Chardonnay IGT Terre Siciliane 370 PLN

### **Spaghetti carbonara**

**Spaghetti z boczkiem z Wieprzowiny Złotnickiej, emulsją z sera Bursztyn, jajkiem 62 oraz pieprzem cytrynowym**

Spaghetti carbonara

Spaghetti with bacon from Złotnicka Pork, Bursztyn cheese emulsion, 62 egg and lemon pepper

260 G / 38 PLN



Tedeschi Capitel Tenda DOC Soave Classico 110 PLN

## **DESERY / DESSERTS**

### **Zapiekana beza**

**Beza z owocami, kremem mascarpone i tymiankowym rabarborem**

Baked meringue

Meringue with fruit, Mascarpone cream and thyme rhubarb

140 G / 22 PLN



Georg Breuer Riesling Charm QbA Rheingau 128 PLN

### **Czekoladowe trio**

**Trio z crunchem i malinowym musem**

Chocolate trio

Trio with crunch and raspberry mousse

140 G / 24 PLN



Dobogo Edes Szamorodni Tokaj 157 PLN

### **Domowe lody**

**[zapytaj o dostępność smaków]**

Homemade ice cream


[ask for available tastes]

30 G / 8 PLN

## MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

### Rosół drobiowy z domowymi kluskami

Chicken soup with homemade noodles

200 ML / 18 PLN 


### Kotlet drobiowy z purée ziemniaczanym, marchewką i groszkiem

Chicken nugget with mashed potatoes, carrots and peas

220 G / 25 PLN 

### Makaron bolognese z parmezanem i pomidorkami cherry

Bolognese pasta with Parmesan cheese and cherry tomatoes

250 G / 24 PLN 

### Pancakes z owocami sezonowymi i serkiem waniliowym

Pancakes with seasonal fruit and vanilla cheese

180 G / 22 PLN

*Polecam*  
**Artur Szwacki**  
Szef Kuchni



bez laktozy  
lactose free



bez mleka  
dairy free



bez glutenu  
gluten free



danie wegetariańskie  
vegetarian



danie wegańskie  
vegan



danie ostre  
spicy



PROPONOWANE WINO BIAŁE, CZERWONE / SUGGESTED WHITE OR RED WINE

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