

Przystawki | Starters

Boczniki w śmietanie ze szczypiorkiem (200g)  49 PLN
kwaśna śmietana | szczypior
Oyster mushrooms in cream with chives (200g)

Tatar wołowy (160 g) 59 PLN
szpik kostny | marynowana cukinia
Beef tartare (160 g) bone marrow | pickled zucchini
Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: San Marzano Talo Negroamaro Salento IGP, Italy

Mule w sosie z białego wina (550g) 69 PLN
tymianek | rozmaryn | cytryna | grzanka
Mussels in white wine sauce (550g) thyme | rosemary | lemon | toast
Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: L'Opera Halka Wzgórza Trzebnickie, Poland

Deska polskich serów i wędlin (350 g) 99 PLN
Polish Cheese & Cold Cuts Board (350 g)

Krewetki tygrysie w emulsji maślano-winnej (200g) 69 PLN
chilli | natka pietruszki | grzanka
Tiger prawns in a buttery wine emulsion (200g) with chilli, parsley and toast
Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: L'escargot Sauvignon Blanc, France

Zupy / Soups

Krem z pomidorów (350 ml) 39 PLN
arancini | twaróg
Tomato cream (350 ml)
arancini | cottage cheese

Pikantny wywar rybny (350 ml) 49 PLN
łosoś | mule | marchew | seler
Spicy fish broth (350 ml)
salmon | mussels | carrot | celery

Salatki | Salads

Salata z wędzonym pstrągiem z zielenicy (350 g) 59 PLN
jajko | piklowana rzodkiew | dynia | dressing koperkowy
Salad with smoked trout (350 g)
egg | pickled radish | pumpkin | dill dressing

Salata Cezar (400 g) 55 PLN
grillowany kurczak | bekon | grzanki
Caesar salad (400 g)
grilled chicken | bacon | croutons

Dania główne | Main courses

Pierś z kaczki (450 g) purée dyniowe modra kapusta daktyl brukselka <i>Duck breast</i> (450 g) <i>pumpkin puree</i> <i>red cabbage</i> <i>dates</i> <i>Brussels sprouts</i> <i>Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: L'Opera Halka Wzgórza Trzebnickie, Poland</i>	69 PLN
Kotlet mielony (500 g) purée ziemniaczane mizeria <i>Polish frikadeller</i> (500 g) <i>mashed potatoes</i> <i>fresh cucumber salad with cream</i>	59 PLN
Kotlet schabowy smażony na smalcu (500 g) purée ziemniaczane zasmażana kapusta <i>Pork chop fried in lard</i> (500 g) <i>mashed potatoes</i> <i>fried cabbage</i>	79 PLN
Stek z jałowki (550 g) masło ziołowe frytki stekowe majonez truflowy sałata vinaigrette <i>Heifer steak</i> (550 g) <i>herb butter</i> <i>steak fries</i> <i>truffle mayonnaise</i> <i>lettuce vinaigrette</i> <i>Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: Cuatro Rayas Azumbre, Spain</i>	169 PLN
Makaron Tagliatelle (500 g)  sos kurkowy (opcjonalnie dodatkowo filec z kurczaka + 24 PLN) <i>Tagliatelle pasta</i> (500 g) <i>chanterelle sauce</i> (optional additional chicken fillet + 24 PLN)	59 PLN
Pstrąg z zieleńcy z masłem ziołowym (500 g) sos masala czarna soczewica zielone warzywa <i>Trout with herb butter</i> (500 g) <i>masala sauce</i> <i>black lentils</i> <i>green vegetables</i> <i>Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: L'escargot Sauvignon Blanc, France</i>	89 PLN
Fish'n'Chips z polędwicy z dorsza (500 g) sos tatarski frytki stekowe surówka z kiszanej kapusty <i>Fish'n'Chips with cod</i> (500 g) <i>tartar sauce</i> <i>fries</i> <i>sauerkraut slaw</i>	89 PLN
Pieczony seler (400 g)  sos cafe de'paris zielone warzywa <i>Roasted celery</i> (400 g) <i>cafe de'paris sauce</i> <i>green vegetables</i>	49 PLN
Burger wołowy z bekonem (550 g) jalapeño cheddar sos firmowy frytki <i>Beef burger</i> (550 g) <i>bacon</i> <i>jalapeño</i> <i>cheddar</i> <i>house sauce</i> <i>fries</i>	69 PLN

Desery | Desserts

Beza z kremem pistacjowym (140g)

35 PLN

sos pomarańczowy | kruszonka z palonej białej czekolady

Meringue with pistachio cream (140g)

orange sauce | crushed white chocolate

Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: Montelvini Cuvee Dell'erede Extra Dry

Fondant czekoladowy (160 g)

35 PLN

sól morską | sorbet malinowy

Chocolate Fondant (160 g)

sea salt | raspberry sorbet

Wino w harmonii z potrawą/recommended wine: Montelvini Cuvee Dell'erede Extra Dry

Deser lodowy (180 g)

35 PLN

bita śmietana | owoce

Ice cream dessert (180 g)

whipped cream | fruits

Menu dla dzieci | Kids Menu

Penne pomodoro (160g)

29 PLN

mozzarella

Rosół (250 ml)

29 PLN

makaron | marchewka

Chicken broth with carrot and pasta

Polędwiczki z kurczaka (350 g)

35 PLN

purée ziemniaczane | brokuł na parze

Chicken tenderloins with mashed potatoes, steamed broccoli

Kluski leniwe (150g)

29 PLN

sos toffi | owoce sezonowe

Cottage cheese dumplings with toffi and fruits

Informujemy, że wykaz wszystkich alergenów dostępny jest u obsługi restauracji.

Prosimy o zgłaszanie wszelkich alergii przed złożeniem zamówienia.

Dla grup liczących co najmniej 8 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

We kindly inform you that a list of all allergens is available with our restaurant staff.

Please notify us of any allergies before placing your order.

For groups of at least 8 people, we add a service charge of 10% of the bill's value.