



Karta Menu

PRZYSTAWKI

appetizers

Carpaccio wołowe z dodatkami oraz pieczywem

Beef carpaccio with additions and bread

100g / 110g - 38 PLN

Przegrzebki z purée pietruszkowym i musem z czarnego czosnku

Scallops with parsley root purée and black garlic mousse

60g / 110g - 49 PLN

Warzywa korzeniowe z szynką Szwarcwaldzką lub serem Blue Cheese i ziołowym pesto

Root vegetables with Black Forest ham or Blue Cheese and herb pesto

130g - 33 PLN

Tatar wołowy podawany z marynatami, jajkiem przepiórczym oraz pieczywem

Beef tartare served with pickles, quail egg and bread

120g / 100g - 38 PLN

ZUPY
soups

Rosół z dzikiego ptactwa z kiszonym pomidorem

Wild bird broth with pickled tomato

250 ml - 19 PLN

Consommé grzybowe z makaronem naleśnikowym i kwaśną śmietaną

Mushroom consommé with pancake pasta and sour cream

250 ml - 19 PLN

Krem z pasternaku z chipsem kurkowym i oliwą truflową

Parsnip root cream with chanterelle chips and truffle oil

250 ml - 19 PLN

DANIA GŁÓWNE

main courses

Pieczony seler na palonej kaszy gryczanej z grzybami

Baked celery on roasted buckwheat with mushrooms

120g / 100g - 39 PLN

Gicz jagnięca w sosie własnym z kluskami lanymi i blanszowaną brukselką

Lamb shank in own sauce with poured dumplings and blanched Brussels sprouts

300 g / 120 g - 69 PLN

Brzuch wieprzowy sous vide na purée ziemniaczanym ze smażonym jarmużem i grzybami

Sous vide pork belly on mashed potatoes with fried kale and mushrooms

160g / 140g - 45 PLN

Polędwica z dorsza z purée pietruszkowym i espumą z pokrzywy

Cod sirloin with parsley root purée and nettle espuma

140g / 100g - 55 PLN

Czarne tagliatelle z sosem pomidorowym i krewetkami

Black tagliatelle with tomato sauce and prawns

350g - 45 PLN

Duet ryb z gratin ziemniaczanym, blanszowanymi warzywami i sosem rybnym

Fish duo with potato gratin, blanched vegetables and fish sauce

(o dzisiejszy duet zapytaj kelnera)

(ask the waiter for today's duo)

160g / 220g - 59 PLN

Stek wołowy z Bawety z sufletem ziemniaczanym, smażonym szpinakiem i sosem serowym

Flank beef steak with potato souffle, fried spinach and cheese sauce

200g / 180g - 85 PLN

Grillowany filet z kurczaka zagrodowego z frytkami surówką z kapusty pekińskiej

Grilled farm chicken fillet with fries and Chinese cabbage salad

160g / 180g - 39 PLN

MENU DEGUSTACYJNE

tasting menu

105 PLN – 1 osoba / 1 person

Dobór win do potraw

Wine pairing

30 PLN

Przeźrebki z purée pietruszkowym i musem z czarnego czosnku

Scallops with parsley root purée and black garlic mousse

20g / 55g

Rosół z dzikiego ptactwa z kiszonym pomidorem

Wild bird broth with pickled tomato

125 ml

Brzuch wieprzowy sous vide na purée ziemniaczanym ze smażonym jarmuzem i grzybami

Sous vide pork belly on mashed potatoes with fried kale and mushrooms

80g / 70g

Duet ryb z gratin ziemniaczanym, blanszowanymi warzywami i sosem rybnym

Fish duo with potato gratin, blanched vegetables and fish sauce

80g / 110g

Monoporcja

monodeser

120g

CARTE BLANCHE CHEF'S CHOICE

Dania skomponowane przez Szefa Kuchni Sote

Dishes selected by Chef Sote

105 PLN

Dobór win do potraw

Wine pairing

30 PLN

SALATKI

salads

(podawane z pieczywem)

(served with bread)

Wstęgi z poledwicy wołowej z sosem serowym

Slices of beef tenderloin with cheese sauce

120g / 200g - 39 PLN

Grillowany filet z kurczaka z sosem curry

Grilled chicken fillet with curry sauce

120g / 200g - 35 PLN

Łosoś wędzony na zimno z pomarańczowym sosem vinaigrette

Cold smoked salmon with orange vinaigrette sauce

120g / 200g - 39 PLN

MENU DLA DZIECI

menu for kids

Zupy - Soups

Rosół z makaronem

chicken noodle soup

200 ml - 10 PLN

Pomidorowa z makaronem

tomato soup with noodle

200 ml - 10 PLN

Dania główne – Main courses

dla każdej pociechy za zjedzony obiad, deser niespodzianka :)

for each child for the eaten dinner, a surprise dessert :)

Panierowany filet z kurczaka z frytkami i ketchupem

Breaded chicken fillet with fries and ketchup

200g / 100g - 25 PLN

Burger wołowy z frytkami i ketchupem

Beef burger with fries and ketchup

200g / 100g - 25 PLN

Makaron Carbonara

Pasta Carbonara

200g - 25 PLN

surówka z marchewki i jabłka

carrot and apple salad

80g - 6 PLN

DESERY

desserts

Monoporcja

(o propozycje na dziś zapytaj kelnera)

monodeser

(ask the waiter for suggestions for today)

120g - 18 PLN

Creme Brulle

120g - 18 PLN

**Spis alergenów dostępny u naszej obsługi.
Przy rezerwacjach powyżej 10 osób do Państwa rachunku zostanie doliczony
serwis kelnerski w wysokości 10%.**