

PRZYSTAWKI / *STARTERS

CHRUPIĄCY ZIEMNIAK W PANKO / SER GZIK / SZCZYPIOREK 24zł

*POTATO IN PANKO / ,GZIK' / CHIVES

AROMATYCZNE FRYTY / TRUFLOWY MAJONEZ / SER SZAFIR 26zł

*FRIES / TRUFFLE MAYONNAISE / ,SZAFIR'

DYNIA CONFIT / EMULSJA KOZI SER / PESTKI DYNI 29zł

*CONFIT PUMPKIN / GOAT CHEESE EMULSION / PUMPKIN SEEDS

SOCZYSTA GOŁONKA W TEMPURZE / HOISIN (SOS AZJATYCKI) / OGÓREK 31zł

*PORK KNUCKLE IN TEMPURA / HOISIN (ASIAN SAUCE) / CUCUMBER

MOSKOLE / VEGE DEMIGLACE / WĘDZONY TWARÓG / LUBCZYK 36zł

*'MOSKOLE' / VEGE DEMIGLACE / SMOKED QUARG / LOVAGE

ŚLEDŹ PODWĘDZANY / PIECZONY ZIEMNIAK / FENKUŁ / KOPEREK 39zł

*SMOKED HERRING / BAKED POTATO / FENNEL / DILL

HUMMUS / PRAŻONA CIECIERZYCA / ROKITNIK / PODPŁOMYK 39zł

*HUMMUS / ROASTED CHICKPEAS / SEA BUCKTHORN / FLATBREAD

GRUBO KROJONY TATAR WOŁOWY / MAJONEZ SZCZYPIORKOWY / RAZOWIEC / SZCZYPIOREK 54zł

*COARSELY CHOPPED BEEF TARTARE / CHIVES MAYONNAISE / WHOLEMEAL BREAD / CHIVES

DELIKATNE KREWETKI / EMULSJA MAŚLANA / CZOSNEK / LIMONKA / BRIOCHE 56zł

*DELICATE SHRIMPS / BUTTER EMULSION / GARLIC / LIME / BRIOCHE

ZUPY / *SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ / DOMOWY MAKARON / LUBCZYK 28zł

*TRADITIONAL BROTH / HOMEMADE NOODLE / LOVAGE

KREM Z KUKURYDZY / JALAPENO / PALONE MASŁO / KOLENDRA 29zł

*CORN CREAM / JALAPENO / BURNT BUTTER / CORIANDER

ŻUREK GRZYBOWY / JAJKO / ZIEMNIAKI 31zł

*MUSHROOM SOUR SOUP / EGG / POTATO

SALATY / *SALADS

POBUDZAJĄCY MIX SAŁAT / CREME FRAICHE / SER „PIJANA KOZA” / OWOCE LEŚNE 39zł

*LETTUCE MIX / CREME FRAICHE / ,PIJANA KOZA' / BERRYS

ESENCJONALNA SAŁATA RZYMSKA / DRESSING TRUFLOWY / KAPARY / SER SZAFIR / KURCZAK* / KREWETKI 41zł / 46zł* / 56zł****

ROMAINE LETTUCE / TRUFFLE DRESSING / CAPERS / SZAFIR / CHICKEN / SHRIMPS**

DANIA GŁÓWNE / *MAIN DISH

AROMATYZOWANE TAGLIATELLE / KURCZAK / ŚWIEŻE PESTO SZCZAWIOWE / GRANA PADANO	45zł
*TAGLIATELLE / CHICKEN / SORREL PESTO / GRANA PADANO	
KREMOWE LINGUINE / ZŁOCISTE KURKI / SZALOTKA / GRANA PADANO / TRYBULA (ZIOŁO)	46zł
*LINGUINE / CHANTERELLE MUSHROOMS / SHALLOTS / GRANA PADANO / CHERVIL	
KLUSKI ŚLĄSKIE / SOS DYNIA-ESTRAGON / WĘDZONY TWARÓG	46zł
*KLUSKI ŚLĄSKIE' / PUMPKIN-TARRAGON SAUCE / SMOKED QUARG	
WYŚMIENITY BURGER Z JELENIA / MAJONEZ TRUFLOWY / DOMOWE CHIPSY	59zł
*DEER BURGER / TRUFFLE MAYO / HOMENADE CHIPS	
CHRUPIĄCA PIERS Z KURCZAKA / CZARNY RYŻ / ŚWIEŻE PESTO SZCZAWIOWE / PISTACJA	56zł
*CHICKEN BREAST / BLACK RICE / SORREL PESTO / PISTACHIO	
SOCZYSTE ŻEBERKA WIEPRZOWE / BBQ ŚLIWKOWE / MŁODE ZIEMNIAKI / KOPEREK	58zł
*PORK RIBS / PLUM BBQ / POTATOES / DILL	
HISZPAŃSKI SCHAB IBERICO / KWAŚNA ŚMIETANA / ZIEMNIAKI LA RATTE/ JAJKO / KOPEREK	79zł
*SPANISH IBERICO PORK CHOP / SOUR CREAM / POTATO LA RATTE / EGG / DILL	
ŚWIEŻA RYBA JESIOTR / BISQUE POMARAŃCZOWY / FENKUŁ / KOMOSA RYŻOWA CZERWONA	81zł
*STURGEON FISH /ORANGE BISQUE / FENNEL / RED QUINOA	
MAZURSKI STEK RIB EYE (SEZONOWANY 28 DNI) / GRATINA ZIEMNIACZANA / SUSZONY POMIDOR / SOS BORDELAISE	139zł
*POLISH STEAK RIB EYE STEAK (SEASONED FOR 28DAYS) / POTATO GRATINA / DRIED TOMATO / BORDELAISE SAUCE	
DESERY / *DESSERTS	
SERNIK NA ZIMNO / RABARBAR /BRANDY	23zł
*COLD CHEESECAKE / RHUBARB / BRANDY	
KREMOWY BUDYŃ W CZEKOLADZIE / ŚLIWKA / ORZECH LASKOWY	26zł
*PUDDING IN CHOCOLATE / PLUM / HAZELNUT	
SEZONOWE GOFRY / JAGODY / CREME FRAICHE	31zł
*WAFFLES / BERRIES / CREME FRAICHE	
SELEKCJA 4 SERÓW ZAGRODOWYCH / *SELECTION 4 OF FARM CHEESES	
SERY: SZAFIR / SER KORYCIŃSKI / ,PIJANA KOZA' / WĘDZONA RITTA	53zł

MENU DZIECIĘCE / CHILDREN'S MENU

*ZAPYTAJ OBŁUGI / ASK THE STAFF