

## PRZYSTAWKI / \*STARTERS

**CHRUPIĄCY ZIEMNIAK W PANKO / SER GZIK / SZCZYPIOREK** 25zł

\*POTATO IN PANKO / ‚GZIK‘ CHEESE / CHIVES

**AROMATYCZNE FRYTY / MAJONEZ TRULFOWY / SER SZAFIR** 27zł

\*FRIES / TRUFFLE MAYONNAISE / ‚SZAFIR‘ CHEESE

**SOCZYSTA GOŁONKA W TEMPURZE / HOISIN (SOS AZJATYCKI) / OGÓREK** 33zł

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

**PIECZONE PORY / CZARNA SOCZEWICA / KEFIR POROWY / NERKOWCE** 33zł

\*ROASTED LEEKS / BLACK LENTILS / LEEK KEFIR / CASHEW NUTS

**ŚLEDŹ PODWĘDZANY / PIECZONY ZIEMNIAK / FENKUŁ / KOPEREK** 39zł

\*SMOKED HERRING / BAKED POTATO / FENNEL / DILL

**GRUBO KROJONY TATAR WOŁOWY / MAJONEZ GRZYBOWY / RAZOWIEC / PODGRZYBEK** 57zł

\*COARSELY CHOPPED BEEF TARTARE / MUSHROOMS MAYO / WHOLEMEAL BREAD / BOLETE

**KREWETKI / CHORIZO / EMULSJA MAŚLANA / CZOSNEK / LIMONKA / FOCCACIA** 59zł

\*SHRIMPS / CHORIZO / BUTTER EMULSION / GARLIC / LIME / FOCCACIA

## ZUPY / \*SOUPS

**TRADYCYJNY ROSÓŁ / DOMOWY MAKARON / LUBCZYK** 30zł

\*TRADITIONAL BROTH / HOMEMADE NOODLE / LOVAGE

**KREM Z KUKURYDZY / JALAPENO / PALONE MASŁO / KOLENDRA** 31zł

\*CORN CREAM / JALAPENO / BURNT BUTTER / CORIANDER

**KREM Z BURAKA / KOZI SER / OLIWA SZCZYPIORKOWA** 32zł

\*BEETROOT CREAM / GOAT CHEESE / CHIVE OLIVE OIL

## SALATY / \*SALADS

**MIX SAŁAT / CREME FRAICHE / SER POLSKI ‚PIJANA KOZA‘ / OWOCE LEŚNE** 41zł

\*LETTUCE MIX / CREME FRAICHE / POLISH CHEESE ‚PIJANA KOZA‘ / BERRYS

**ESENCJONALNA SAŁATA RZYMSKA / DRESSING TRULFOWY / KAPARY / SER SZAFIR / KURCZAK\* / KREWETKI\*\* 42zł / 48 zł\* / 58 zł\*\***

\*ROMAINE LETTUCE / TRUFFLE DRESSING / CAPARS / SZAFIR CHEESE / CHICKEN\* / SHRIMPS\*\*

## SELEKCJA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH / \*SELECTION OF POLSIH FARM CHEESES

**SERY SZAFIR / SER KORYCIŃSKI / ‚PIJANA KOZA‘ / WĘDZONA RITA** 58zł

## DANIA GŁÓWNE / \*MAIN DISH

<b>KREMOWE LINGUINE / KURCZAK / PESTO ROSSO / GRANA PADANO</b>	<b>47zł</b>
*LINGUINE / CHICKEN / PESTO ROSSO / GRANA PADANO	
<b>PAPPARDELLE / BOROWIKI / SZALOTKA / GRANA PADANO / ROZMARYN</b>	<b>48zł</b>
*PAPPARDELLE / PORCINI MUSHROOMS / SHALLOTS / GRANA PADANO / ROSEMARY	
<b>KLUSKI ŚLĄSKIE / VEGE DEMI GLACE / POLSKI SER ,WĘDZONA RITA' / ŻURAWINA</b>	<b>49zł</b>
*KLUSKI ŚLĄSKIE' / VEGE DEMI GLACE / POLISH CHEESE ,WĘDZONA RITA' / CRANBERRIES	
<b>CHRUPIĄCA PIERŚ Z KURCZAK / CZERWONY RYŻ / PESTO ROSSO / PISTACJA</b>	<b>59zł</b>
*CHICKEN BREAST / RED RICE / PESTO ROSSO / PISTACHIO	
<b>ŻEBERKA WIEPRZOWE BEZ KOŚCI / BBQ ŚLIWKOWE / MŁODE ZIEMNIAKI / KOPEREK</b>	<b>61zł</b>
*PORK RIBS / PLUM BBQ / POTATOES / DILL	
<b>BURGER Z JELENIA / MAJONEZ TRUFLOWY / DOMOWE CHIPSY **MEDIUM / WELL DONE</b>	<b>61zł</b>
*DEER BURGER / TRUFFLE MAYONNAISE / HOMEMADE CHIPS **MEDIUM / WELL DONE	
<b>HISZPAŃSKI SCHAB IBERICO / KWAŚNA ŚMIETANA / ZIEMNIAKI LA RATTE / JAJKO / KOPEREK</b>	<b>83zł</b>
*SPANISH IBERICO PORK CHOP / SOUR CREAM / POTATO LA RATTE / EGG / DILL	
<b>RYBA JESIOTR / BISQUE POMARAŃCZOWY / FENKUŁ / KOMOSA RYŻOWA CZERWONA</b>	<b>84zł</b>
*STURGEON FISH / ORANGE BISQUE / FENNEL / RED QUINOA	
<b>STEK RIB EYE (SEZONOWANY 28 DNI) / PIETRUSZKA GLAZUROWANA / SUSZONY POMIDOR / SOS BORDELAISE</b>	<b>145zł</b>
*POLSIH STEAK RIB EYE (SEASONED FOR 28DAYS) / GLAZED PARSLEY / DRIED TOMATO / BORDELAISE SAUCE	
***	
<b>DODATEK DO DAŃ GŁÓWNYCH: MIX SAŁAT, LUB SAŁATKA SEZONOWA (ZAPYTAJ OBSŁUGI)</b>	<b>14zł</b>
*ADDITION TO MAIN DISHES: SALAD MIX, OR SEASON SALAD (ASK THE STAFF)	
<b>DESERY / *DESSERTS</b>	
<b>KREMOWY BUDYŃ W CZEKOLADZIE / ŚLIWKA / ORZECH LASKOWY</b>	<b>28zł</b>
*PUDDING IN CHOCOLATE / PLUM / HAZELNUT	
<b>PTYŚ / KREM ADVOCAT / ŻURAWINA / GORZKA CZEKOLADA</b>	<b>31zł</b>
*PUFF / ADVOCAT CREAM / CRANBERRIES / DARK CHOCOLATE	
<b>SERNIK / BIAŁA CZEKOLADA / OWOCE LEŚNE</b>	<b>32zł</b>
*CHEESECAKE / WHITE CHOCOLATE / BERRYS	

## MENU DZIECIĘCE / \*CHILDREN'S MENU

(ZAPYTAJ OBSŁUGI / \*ASK THE STAFF)