

PAPU

PRZYSTAWKI / STARTERS

Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with marinated salmon slices	33,-
Sałata z grzanką z koziego sera Crunchy mixed salad with grilled goat cheese and crouton	39,-
Sałata Cezar z pierśią zagrodowego kurczaka i bekonem złotnickim Caesar salad, free range chicken breast, bacon, Parmesan cheese	39,-
Krewetki w sosie maślanym z czosnkiem i natką pietruszki Pan fried prawns in a butter sauce with garlic and chopped parsley	41,-
Policzki wołowe z borowikami i pierożkiem z pieczonego ziemniaka Beef cheeks with wild mushrooms and roast potato dumpling	41,-
Pierożki z cielęciną w sosie tymiankowym Ravioli with veal in thyme sauce	43,-
Tatar z łososia z piklowanym ogórkiem i marynowanym imbirem Salmon tartar with pickled cucumber and marinated ginger	47,-
Carpaccio z polędwicy z rucolą, parmezanem i pomidorkami confit Sirloin Carpaccio, with rocket, Parmesan and confit tomatoes	47,-
Tatar z polędwicy z domowymi marynatami i szalotką Classic beef tartare with homemade pickles and shallots	49,-

ZUPY / SOUPS

Krem z dyni z pieczoną papryką i prażonymi pestkami Pumpkin cream soup roasted peppers and roasted pips	24,-
Aromatyczna zupa rybna Savoury fish soup	26,-
Zupa cytrynowa z krewetką, kurczakiem i świeżą kolendrą Lemon soup with shrimp, chicken and fresh coriander	27,-

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

PAPU

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Domowe tagliolini z borowikami i oliwą pietruszkową Homemade tagliolini with chanterelles, broad bean and parsley oil	43,-
Schabowy z kostką, ziemniakami i mizerią Pork chop on the bone, with potatoes and cucumber salad	45,-
Kurczak zagrodowy z ziemniakami i warzywami Free range chicken with potatoes and vegetables	49,-
Pikantne żeberka z rusztu Grilled ribs with BBQ sauce	55,-
Pieczona cielęcina z sosem tymiankowym i glazurowanymi warzywami Roast veal filet with thyme sauce and glazed vegetables	55,-
Filet z dorady z musem z owoców leśnych i puree z kalafiora Dorada filet with forest fruit mousse and cauliflower puree	59,-
Pół kaczki z codziennego wypieku z sosem ze śliwek i moreli Roast duck served with potato puree and plum sauce with apricot	59,-
Dania z gorącej lawy z tuńczykiem lub tuzinem krewetek Cooked at the table on hot lava stone: tuna or prawns	75,-
Stek z polskiej połówicy ze szpinakiem i frytkami Aged fillet mignon steak from polish bred cattle with spinach and french fries	85,-

DESERY / DESSERTS

Tort bezowy Dacquoise Meringue cake Dacquoise	25,-
Puszysty sernik z lodami śmietankowymi Cheesecake, vanilla ice cream	25,-
Krucha tarta śliwkowa z lodami cytrynowymi Crunchy plum tart with lemon ice cream	27,-
Suflet pistacjowy z lodami karmelowymi Pistachio soufflé with caramel ice cream	29,-