

PAPU

MENU WEEKENDOWE

PRZYSTAWKI / STARTERS

Pierogi ruskie okraszone złotą szalotką Handmade dumplings crumbled with golden shallots	29,-
Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with marinated salmon slices	33,-
Kołoduny w sosie maślanym „Kolduny” dumplings with butter sauce	35,-
Sałata Cezar z pierśią zagrodowego kurczaka i bekonem złotnickim Caesar salad, free range chicken breast, bacon, Parmesan cheese	39,-
Policzki wołowe z borowikami i pierożkiem z pieczonego ziemniaka Beef cheeks with wild mushrooms and roast potato dumpling	41,-
Sałata z grzanką z koziego sera Crunchy mixed salad with grilled goat cheese and crouton	39,-
Pierożki z bażantem w sosie tymiankowym Ravioli with pheasant in thyme sauce	43,-
Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem, koprem włoskim i cytryną confit Salmon tartar (ASC Certificate) with fresh cucumber, fennel and confit lemon	45,-
Carpaccio z polędwicy z rucolą, parmezanem i pomidorkami confit Sirloin Carpaccio, with rocket, Parmesan and confit tomatoes	47,-
Tatar z polędwicy z domowymi piklami i marynowanymi borowikami Classic beef tartare with homemade pickles and marinated mushrooms	49,-

ZUPY / SOUPS

Zupa ogórkowa ze świeżym koprem Cucumber soup with fresh dill	19,-
Zupa cytrynowa z krewetką, kurczakiem i świeżą kolendrą Lemon soup with shrimp, chicken and fresh coriander	27,-
Krem z pora z chrupiącymi grzankami i jakiem przepiórczym Leek cream with crunchy croutons and quail egg	29,-

*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

MENU WEEKENDOWE

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pomidorowe tagliolini z zagrodowym kurczakiem i tartym parmezanem Tomato "tagliolini" with free range chicken and grated parmesan cheese	29,-
Glazurowana golonka z musem chrzanowym, zasmażaną kapustą i opiekanymi ziemniakami (500g) Glazed pork knuckle with horseradish mousse, fried cabbage and baked potatoes	43,-
Schabowy z kostką, buraczkami i pieczonymi ziemniakami Pork chop on the bone with beetroot and roast potatoes	45,-
Pikantne żeberka z rusztu (650g) Grilled ribs with BBQ sauce	49,-
Gęś wielkopolska z selerowym puree i zimowym szparagiem 'Greater Poland' Goose with celeriac puree and winter asparagus	53,-
Dorsz atlantycki na musie z pieczonego jabłka i kopru włoskiego Atlantic cod filet with mousse of baked apple and fennel	59,-
Pieczona cielęcina z sosem tymiankowym i młodymi warzywami Roast veal filet with thyme sauce and new vegetables	55,-
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: tuńczyk, lub polędwica wołowa, lub krewetki Cooked at the table on hot lava stone: tuna, or beef tenderloin steak or prawns	75,-

DESERY / DESSERTS

Tort bezowy Dacquoise Meringue cake Dacquoise	25,-
Puszysty sernik z lodami waniliowymi Cheesecake, vanilla ice cream	25,-
Krucha tarta jabłkowa z lodami cytrynowymi Crunchy apple tart with lemon ice cream	27,-
Suflet orzechowy z lodami z mlecznej czekolady Walnut soufflé with milk chocolate ice cream	29,-