

PAPU

PRZYSTAWKI / STARTERS

Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with marinated salmon slices	33,-
Kołoduny w sosie maślanym „Kolduny” dumplings with butter sauce	35,-
Sałata z grillowaną ośmiornicą i oliwą koperkową Salad with grilled octopus and dill olive oil	37,-
Sałata Cezar z piersią 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

Aromatyczna zupa rybna Savoury fish soup	26,-
Zupa cytrynowa z krewetką, kurczakiem i świeżą kolendrą Lemon soup with shrimp, chicken and fresh coriander	27,-
Wiosenny krem z groszku z jajkiem przepiórczym i cytryną confit Spring cream of pea soup with quail egg and confit lemon	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

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Domowe pappardelle z wolno pieczoną wołowiną i selerem naciowym Homemade pappardelle with slow roasted beef and celery	43,-
Schabowy z kostką, młodymi ziemniakami i mizerią Pork chop on the bone, with new potatoes and cucumber cream salad	45,-
Pikantne żeberka z rusztu (650g) Grilled ribs with BBQ sauce	49,-
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 z tuńczykiem lub tuzinem krewetek Cooked at the table on hot lava stone: tuna or prawns	75,-
Stek z polskiej polędwicy ze szpinakiem i frytkami Aged fillet mignon steak from polish bred cattle with spinach and french fries	85,-

SERY I DESERY / DESSERTS AND CHEESE

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,-
Deska polskich serów zagrodowych Polish farm cheese board	49,-