

PAPU

PRZYSTAWKI / STARTERS

| | |
|---|------|
| Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with marinated salmon slices | 33,- |
| Kremowa burrata z młodymi warzywami i sosem pistacjowym Creamy burrata with new vegetables and pistachio sauce | 35,- |
| Sałata z grillowaną ośmiornicą i oliwą koperkową Salad with grilled octopus and dill olive oil | 37,- |
| 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,- |
| Pierozki 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, ziemniakami i młodą kapustą Pork chop on the bone, with potatoes and new cabbage | 45,- |
| Pikantne żeberka z rusztu (650g) Grilled ribs with BBQ sauce | 49,- |
| Kurczak zagrodowy z młodymi ziemniakami i szparagami Free range chicken with new potatoes and asparagus | 51,- |
| Filet z dorady z musem rabarbarowym i puree z zielonego groszku Dorada filet with rhubarb mousse and green pea puree | 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 rabarbarowa z lodami imbirowymi Crunchy rhubarb tart with ginger 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,- |