

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 grzanką z koziego sera Crunchy mixed salad with grilled goat cheese and crouton	39,-
Sałata Cezar z piersią zagrodowego kurczaka i bekonem złotnickim Caesar salad, free range chicken breast, bacon, Parmesan cheese	39,-
Grillowana ośmiornica z młodym ziemniakiem i oliwą koperkową Grilled octopus with new potatoes and dill olive oil	41,-
Policzki wołowe z borowikami i pierożkiem z pieczonego ziemniaka Beef cheeks with wild mushrooms and roast potato dumpling	41,-
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

Chłodnik ogórkowy z młodymi warzywami Chilled cucumber soup with early vegetables	21,-
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 kurkami, bobem i szparagami Homemade tagliolini with chanterelles, broad bean and asparagus	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 kurkami i młodymi warzywami Roast veal filet with chanterelles 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,-

DESERY / DESSERTS

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,-