

PAPU

PRZYSTAWKI / STARTERS

Panierowana kaszanka z musem z pieczonej cebuli Crispy blood sausage with roasted onion mousse	29,-
Placki z cukinii z plastrami marynowanego łososia Zucchini pancakes with marinated salmon slices	33,-
Młode sałaty z kozim serem i dresingiem musztardowo - migdałowym Fresh salad with goat cheese and mustard and almonds dressing	37,-
Młode sałaty z wędzonym półgęskiem i marynowanymi jeżynami Fresh salad with smoked goose breast and marinated blackberries	39,-
Carpaccio z polędwicy z rucolą, parmezanem i pomidorkami confit Sirloin Carpaccio, with rocket, Parmesan and confit tomatoes	47,-
Sałata Cezar z piersią zagrodowego kurczaka i bekonem złotnickim Caesar salad, free range chicken breast, bacon, Parmesan cheese	39,-
Tatar wołowy z marynowanymi prawdziwkami i żółtkiem confit Classic beef tartare with marinated boletus and confit egg yolk	45,-
Pierogi z kurkami w sosie tymiankowym Polish dumplings with chanterelles in thyme sauce	37,-
Pierogi z wędzonym pstrągiem w bulionie cebulowym Polish dumplings with smoked trout in onion broth	39,-

ZUPY / SOUPS

Chłodnik litewski z jajkiem przepiórczym Beetroot cooler with quail egg	23,-
Krem z cukinii z kwaśną śmietaną i orzechem laskowym Zucchini cream soup with sour cream and hazelnut	24,-
Rosół z perliczki z pierożkami Guinea fowl broth with dumplings	26,-

*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

Pierś kurczaka zagrodowego z kostką z ziołowymi kopytkami Free range chicken breast with bone and herb potato dumplings	41,-
Schabowy z kostką, ziemniakami i młodą kapustą Pork chop on the bone with potatoes and young cabbage	45,-
Łosoś wędzony z kaszą bulgur, koprem włoskim i pianą z lawendy Smoked salmon with bulgur, fennel and lavender foam	51,-
Filet z jesiotra z czarną soczewicą i młodą marchewką Sturgeon fillet with black lentils and young carrot	61,-
Pół kaczki z codziennego wypieku z sosem wiśniowym Roasted duck served with cherry sauce	59,-
Żebro wołowe z młodymi ziemniakami i grillowanymi warzywami Beef rib with young potatoes and grilled vegetables	69,-
Dania z gorącej lawy z tuńczykiem lub tuzinem krewetek Cooked at the table on hot lava stone: tuna or prawns	75,-
Stek z polędwicy wołowej z babką ziemniaczaną i rukwią wodną Sirloin steak with crunchy potato cake and watercress puree	85,-

DESERY / DESSERTS

Tarta rabarbarowa z lodami miodowymi Rhubarb tart with honey ice cream	19,-
Tort bezowy Dacquoise Meringue cake Dacquoise	25,-
Puszysty sernik z lodami śmietankowymi Cheesecake with vanilla ice cream	25,-
Pierogi z wiśniami z musem owocowym i werbeną cytrynową Polish dumplings with cherries with fruit mousse and lemon verbena	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*