

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 porzeczkowym Fresh salad with goat cheese and black currant dressing	37,-
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 with free range chicken breast, bacon and 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

Krem z cukinii z kwaśną śmietaną i orzechem laskowym Zucchini cream soup with sour cream and hazelnut	24,-
Żurek z białą kiełbasą i panierowanym żółtkiem Sour soup with white sausages and egg yolk	25,-
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 on the bone with 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 pstrąga z kiszonym ogórkiem i sałatką ziemniaczaną Trout fillet with gherkin and potato salad	53,-
Golonka w cieście z wędzonym boczkiem i młodą kapustą Pork knuckle with smoked bacon and cabbage	55,-
Filet z jesiotra w sosie maślanym z fasolką szparagowa Sturgeon fillet with butter sauce and green beans	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 szpinakiem Sirloin steak with crunchy potato cake and spinach	85,-

DESERY / DESSERTS

Tarta śliwkowa z lodami z trawy cytrynowej Plum tart with lemon grass ice cream	23,-
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, 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*