

PAPU

PRZYSTAWKI / STARTERS

Panierowana kaszanka z musem z pieczonej cebuli Crispy blood sausage with roasted onion mousse	25,-
Śledź w oleju lnianym z sałatką ziemniaczaną Hering with linseed oil and potato salad	27,-
Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososa Potato pancakes with marinated salmon slices	29,-
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 domowymi marynatami i szalotką Classic beef tartare with homemade pickles and shallots	45,-
Pierogi ruskie z puree z cebuli i oliwą pietruszkową Polish dumplings with cottage cheese and potato, onion puree and parsley olive oil	29,-
Pierogi z cielęciną z okrasą Polish dumplings with veal and home lard	33,-

ZUPY / SOUPS

Krem z białych warzyw White vegetables cream soup	19,-
Żurek z białą kielbasą i panierowanym żółtkiem Sour soup with white sausages and egg yolk	21,-
Zupa cytrynowa z kurczakiem i krewetką Lemon soup with chicken and prawn	23,-

*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 z kostką z ziołowymi kopytkami Chicken breast on the bone with herb potato dumplings	39,-
Schabowy z kostką, ziemniakami i zasmażanymi buraczkami Pork chop on the bone with potatoes and fried beets	45,-
Łosoś z kaszą bulgur, groszkiem cukrowym i sosem holenderskim Salmon fillet with bulgur, sugar snap peas and hollandaise sauce	49,-
Żeberka z rusztu z zasmażaną kapustą Grilled ribs with fried cabbage	55,-
Golonka w cieście z wędzonym boczkiem i młodą kapustą Pork knuckle with smoked bacon and cabbage	55,-
Filet z jesiotra w sosie maślanym z glazurowanymi warzywami Sturgeon fillet with butter sauce and glazed vegetables	65,-
Pół kaczki z codziennego wypieku z sosem wiśniowym Roasted duck served with cherry sauce	59,-
Żebro wołowe z ziemniakami i grillowanymi warzywami Beef rib with 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 puree ziemniaczanym i szpinakiem Sirloin steak with potato puree and spinach	85,-

DESERY / DESSERTS

Tarta jabłkowa z lodami z trawy cytrynowej Apple tart with lemon grass ice cream	19,-
Tort bezowy Dacquoise Meringue cake Dacquoise	25,-
Puszysty sernik z lodami śmietankowymi Cheesecake with vanilla ice cream	25,-
Fondant orzechowy z lodami z mlecznej czekolady Nut fondant with chocolate ice cream	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*