

PAPU

PRZYSTAWKI / STARTERS

Kaszanka na puree z topinamburu i pudrem musztardowym Blood sausage with jerusalem artichoke puree and mustard powder	29,-
Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with slices of marinated salmon	33,-
Sałata z awokado, gruszką, orzechami i jajkiem „poche” Crunchy mixed salad with avocado, pear, nuts and egg “poche”	35,-
Sałata Cezar z piersią zagrodowego kurczaka i bekonem złotnickim Caesar salad, free range chicken breast, bacon, Parmesan cheese	39,-
Krewetki w sosie maślanym z czosnkiem i natką pietruszki Pan fried prawns in a butter sauce with garlic and chopped parsley	41,-
Pierozki z dziczyzną na musie żurawinowo - jabłkowym Ravioli with wild boar on cranberry and apple mousse	43,-
Carpaccio wołowe z rucolą, parmezanem i pomidorkami „confit” Beef carpaccio with rocket, parmesan and “confit” tomatoes	47,-
Tatar z polędwicy z domowymi marynatami i szalotką Classic beef tartare with homemade pickles and shallots	49,-

ZUPY / SOUPS

Krem z pieczonego kalafiora Cream of roasted cauliflower	23,-
Rosół z perliczki z pierożkami Guinea fowl broth with dumplings	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

Pęczotto z warzywami w oliwie bazyliowej Pearl barley with vegetables in basil oil	41,-
Domowe tagliolini z borowikami i oliwą pietruszkową Homemade tagliolini with boletus and parsley oil	43,-
Schabowy z kostką, ziemniakami i buraczkami Pork chop on the bone with potatoes and beetroot	45,-
Pikantne żeberka z rusztu Grilled ribs with BBQ sauce	55,-
Pieczona cielęcina z sosem tymiankowym i glazurowanymi warzywami Roast veal fillet with thyme sauce and glazed vegetables	57,-
Filet z sandacza z chrupiącym kalafiozem i sosem maślanym Zander fillet in butter sauce with crispy cauliflower	59,-
Pół kaczki z codziennego wypieku z sosem ze śliwek i moreli Roast duck served with potato puree and plum sauce with apricot	59,-
Polędwiczki z dzika w sosie porto z puree z pasternaka Wild boar tenderloin in porto sauce with parsnip puree	69,-
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 śmietankowymi Cheesecake, vanilla ice cream	25,-
Tarta cytrynowa z musem brzoskwiniowym Lemon tart with peach mousse	27,-
Suflet orzechowy z lodami z mlecznej czekolady Walnut soufflé with milk chocolate ice cream	29,-