

## PRZYSTAWKI / STARTERS

### Tatar z polędwicy wołowej

*Polędwica wołowa / cebula / borowik / ogórek / kapary / anchois / pomidor koktajlowy / musztarda / tortilla / jajko przepiórcze*

### Beef tartar

*Beef tandeloin / onion / boletus / cucumber / capers / anchois / cherry tomato / mustard / tortilla / quail egg*

35,-

Rekomendowane wino Azabache Crianza

---

### Kozi ser na pierniku

*Kozi ser / piernik / ogórek / truskawka / żurawina / borówka / kielki*

### Goat cheese on gingerbread

*Goat cheese / gingerbread / cucumber / strawberry / cranberry / huckleberry / sprouts*

19,-

Rekomendowane wino Cavazza Bocara

---

### Carpaccio z łososia

*Łosoś / rukola / cytryna / tarty parmezan / kapary / awokado / pomidor daktylowy*

### Salmon carpaccio

*Salmon / rucola / lemon / grated parmesan / capers / avocado / date tomato*

25,-

Rekomendowane wino Montes Ermos Reserva Branco

---

## PRZYSTAWKI GORĄCE / HOT STARTERS

### Sery pleśniowe w panierce

*Camembert / gorgonzola / parmezan / ser kozi / sos tatarski / sos z mirabelki z chilli*

### Blue cheese in breadcrumbs

*Camembert / gorgonzola / parmesan / goat cheese / Tatar souce / mirabelles plum souce with chilli*

15,-

Rekomendowane wino Caprice

---

### Spring Rolls

*Warzywa / raki / papier ryżowy / sos sojowy*

*Vegetables / crampons / rice paper / soy souce*

20,-

Rekomendowane wino Chablis

---

### Trio wegetariańskie

*Cukinia / bakłażan / pomidor / kuskus / boczniaki / mix warzyw*

### Vegetarian trio

*Courgette / eggplant / tomato / couscous / oyster mushrooms / vegetable mix*

25,-

Rekomendowane wino Prosecco Cavazza Spumante  
Cavazza Pinot Grigio

---

## ZUPY / SOUPS

**Chłodnik sezonowy** (zapytaj szefa kuchni)

Seasonal cooler soup (ask chef)

12,-

---

### **Minestrone**

*Mix warzyw / zmiksowane pomidory / świeża bazylija*

### **Minestrone soup**

*Vegetable mix / blended tomatoes / fresh basil*

12,-

---

### **Krem szparagowy z chipsami z salsefii**

Asparagus cream with salsify chips

12,-

Rekomendowane wino Prosecco Frizzante Cavazza

---

### **Trio rybne**

*Łosoś / pstrąg / krewetka tygrysia / rosół z raków / warzywa korzeniowe / kiełki / chilli*

### **Fish trio**

*Salmon / trout / tiger shrimp / crampton broth / root vegetables / sprouts / chilli*

39,-

---

## SALAŃKI / SALADS

### **Klasyczna sałatka Cezar**

*sałata lodowa / sałata rzymska / kurczak grillowany / boczec wędzony /  
pomidor koktajlowy / parmezan / grzanki / sos anchois*

### **Classic Caesar salad**

*Iceberg lettuce / roman lettuce / grilled chicken / smoked bacon /  
cherry tomato / parmesan / croutons / anchois souce*

19,-

Rekomendowane wino Cavazza Pinot Grigio

---

### **Sałatka z krewetkami**

*Krewetki 16/20 / mix sałat / pomidor koktajlowy / awokado / sos chilli*

### **Salad with shrimps**

*Shrimps 16/20 / salad mix / cherry tomato / avocado / chilli souce*

35,-

Rekomendowane wino XVIII Saint Luc

---

### **Sałatka fitness**

*mix sałat / truskawka / pomarańcza / grapefruit / migdały / orzechy pinii / sos miodowo-cytrusowy*

### **Fitness salad**

*salad mix / strawberry / orange / grapefruit / almonds / pine nuts / honey-citrus souce*

19,-

Rekomendowane wino Vergel Rose

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

**Stek z polędwicy wołowej** / salsefia w boczku / au gratin z ziemniaków /  
pomidorki konfitowane / sos demi glace  
**Beef tenderloin steak** / bacon-wrapped salsify / au gratin potatoes / confit tomatoes /  
demi glace sauce

65,-

Rekomendowane wino Valpolicella Ripasso

---

**Comber jagnięcy** / grillowany pomidor, bakłażan i cukinia / boczniaki /  
ziołowe masło / sos demi glace  
**Saddle of lamb** / grilled tomato, eggplant and courgette / oyster mushrooms /  
herbal butter / demi glace sauce

65,-

Rekomendowane wina Montes Ermos Reserva Branco  
Azabache Semi Crianza

---

**Pierś z kaczki** podawana na puree z buraka/ravioli z borowikami  
**Duck breast** with beetroot puree / boletus ravioli

45,-

Rekomendowane wino Montes Ermos Reserva Tinto

---

**Pstrąg pieczony** / puree z selera / pieczona cytryna / kiełki  
**Baked trout** / celery puree / baked lemon / sprouts

32,-

Rekomendowane wino Chablis

---

**Łosoś na szpinaku** w śmietanie/ ajwar paprykowy  
**Salmon with cream spinach** / Balkan pepper puree

35,-

Rekomendowane wino Cavazza Bocara

---

**Polędwica z dzika** / boczniaki / kapusta zasmażana / sos z żurawiny z jałowcem  
**Boar tenderloin** / oyster mushrooms / long-fried cabbage / cranberry sauce with juniper

55,-

Rekomendowane wino Capella Ventoux

---

## DESERY / DESSERTS

**Szarlotka** / gałka lodów waniliowych / sos waniliowy  
**Regional apple pie** / vanilla ice cream / vanilla souce  
15,-

Rekomendowane wino XVIII Saint Luc

---

**Tiramisu**  
15,-

---

**Biały suflet z sorbetem truskawkowym**  
White souffle with strawberry sorbet  
15,-

Rekomendowane wino XVIII Saint Luc

---

## DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

**Rosół z makaronem**  
Chicken noodle soup  
9,-

**Pierogi ruskie**  
Traditional cheese-potato dumplings  
12,-

**Pierogi z owocami**  
Dumplings with seasonal fruits  
12,-

**Lizaki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki**  
Chicken breast / french fries / grated carrots  
15,-

**Lody**  
Ice cream  
9,-