

MENU *wiosenne*

TATAR WOŁOWY

BEEF TARTARE

cebulka / ogórek kiszony / majonez z musztardą francuską / żółtko / grzanka shokupan /
grzyby marynowane

onion / pickled cucumber / mayonnaise with French mustard / egg yolk / shokupan toast /
marinated mushrooms / 100 g

69 PLN

PLACKI Z MŁODEJ KAPUSTY Z JAJEM POCHE

YOUNG CABBAGE PANCAKES WITH POACHED EGG

młoda kapusta / marchew / czerwona cebulka / siekany koper / crème fraîche
young cabbage / carrot / red onion / chopped dill / crème fraîche / 150 g

56 PLN

DUSZONE MŁODE PORY Z KRUSZONKĄ

STEWED YOUNG LEEK WITH CRUMBLE



por / jogurt grecki / ogórek konserwowy / pomidor suszony / orzechy nerkowca /
miód / pietruszka

leek / Greek yogurt / pickled cucumber / dried tomato / cashew nuts / honey / parsley / 150 g

49 PLN



opcja bezglutenowa

opcja wegetariańska



MENU *wiosenne*

BOTWINA Z PUREE ZIEMNIACZANYM

CHED LEAF WITH POTATO PUREE

jajko / śmietanka / młoda botwina / włoszczyzna / puree ziemniaczane / natka pietruszki
egg / cream / young beet leaves / vegetables / mashed potatoes / parsley / 250 ml

31 PLN

KREM Z PIECZONEGO RABARBARU

BAKED RHUBARB CREAM

rabarbar / cebula / kartacze z gęsiną / skwarki
rhubarb / onion / cepelinai with goose / cracklings / 250 ml

31 PLN

WIOSENNA ZUPA Z MŁODEJ KAPUSTY Z POMIDORAMI

SPRING SOUP OF YOUNG CABBAGE WITH TOMATOES

młoda kapusta / pomidor / lubczyk / śmietanka / koperek
young cabbage / tomato / lovage / cream / dill / 250 ml

31 PLN



opcja bezglutenowa

opcja wegańska



MENU *wiosenne*

SZASZŁYKI Z KURCZAKA W SOSIE YAKITORI

CHICKEN SKEWERS IN YAKITORI SAUCE

filet z kurczaka / sos yakitori / szalotka / szparagi / młoda kapusta /
ananas / kolendra / 2 szt.

chicken fillet / yakitori sauce / shallot / asparagus / young cabbage / pineapple / coriander / 2 pcs.

58 PLN

BITA FETA Z PRAŻONYMI TRUSKAWKAMI

WHIPPED FETA WITH ROASTED STRAWBERRIES

ser typu feta / truskawki / ocet balsamiczny / krakersy / słonecznik
feta cheese / strawberries / balsamic vinegar / crackers / sunflower seeds / 200 g

52 PLN



SZPARAGI W PANCO Z CHILLI MAYO

ASPARAGUS IN PANKO WITH CHILLI MAYO

szparagi / młode liście sałaty / dresing miodowo cytrynowy
asparagus / young lettuce / honey-lemon dressing / 200 g

58 PLN



opcja bezglutenowa

opcja wegańska



MENU *wiogenne*

GOŁONKA WIEPRZOWA Z KOŚCIĄ MARYNOWANA W MUSZTARDZIE FRANCUSKIEJ

PORK SHANK ON THE BONE MARINATED IN FRENCH MUSTARD

duszona młoda kapusta / kluska śląska
stewed young cabbage / Silesian dumpling / 200 g

87 PLN

SCHAB CIEŁĘCY A'LA CEZAR

VEAL LOIN A'LA CAESAR

schab cielęcy / sałata rzymska / anchois / parmezan / młody ziemniak / koperek
veal loin / romaine lettuce / anchovies / parmesan / new potato / dill / 200 g

94 PLN

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

BEEF TENDERLOIN STEAK

grillowane warzywa / papryka Padron / ziemniak / pak choi / sos z zielonego pieprzu
grilled vegetables / Padron peppers / potato / pak choi / green pepper sauce / 250 g

140 PLN



opcja bezglutenowa

opcja wegańska



MENU *wiosenne*

BOWL POWIEW LATA BOWL SUMMER BREEZE

ser burrata / ryż / szparagi / truskawka / rukola / dresing cytrynowy
burrata cheese / rice / asparagus / strawberry / rocket / lemon dressing / 200 g

67 PLN



FILET Z SUMA I KARAIBSKA SALSA CATFISH FILLET AND CARIBBEAN SALSA

sum / banan / ananas / ryż smażony z jajkiem / chili / kolendra
catfish / banana / pineapple / fried rice with egg / chili / coriander / 200 g

86 PLN

KNEDLE NADZIANE SOCZEWICĄ DUMPLINGS STUFFED WITH LENTILS

soczewica / suszony pomidor / cebulka / grzyby / 4 szt.
lentils / dried tomato / onion / mushrooms / 4 pcs.

62 PLN



opcja bezglutenowa

opcja wegańska



MENU *wiosenne*



SZARPANA GĘSINA PULLED GOOSE

polenta kukurydziana / szpinak / pieczarka / śmietanka / parmezan
corn polenta / spinach / mushroom / cream / parmesan / 150 g

52 PLN

TATAKI Z GĘSINY GOOSE TATAKI

sos ponzu / pistacja / chrupiące chili / ziemniaczany chrust
ponzu sauce / pistachio / crispy chili / potato crisps / 150 g

59 PLN

ROSÓŁ NA GĘSINIE GOOSE BROTH

makaron naleśnikowy / zielona pietruszka
pancake noodles / fresh parsley / 250 ml

29 PLN

SAŁATKA Z WĘDZONĄ GĘSIĄ SMOKED GOOSE SALAD

sałata rzymska / mango / awokado / ogórek / szalotka / grapefruit
romaine lettuce / mango / avocado / cucumber / shallot / grapefruit / 150 g

56 PLN



opcja bezglutenowa

opcja wegańska



MENU *wiosenne*

KONFITOWANE UDO Z GĘSI

CONFIT GOOSE LEG

pyzy ziemniaczane / burak zasmażany / sos żurawinowo-pomarańczowy
potato dumplings / fried beetroot / cranberry-orange sauce / 250 g

99 PLN

FILET Z GĘSI SOUS VIDE

SOUS VIDE GOOSE BREAST

puree ziemniaczane / cydrowo-cytrynowy sos gravy / kalafior
mashed potatoes / cider-lemon gravy / cauliflower / 200 g

94 PLN

PIEROGI Z GĘSINĄ

GOOSE DUMPLINGS

konfitura z czerwonej cebuli / 5 szt.
red onion preserve / 5 psc.

56 PLN



opcja bezglutenowa

opcja wegańska



MENU *wiosenne*

RABARBAROWY SERNIK

RHUBARB CHEESECAKE

sos ze świeżych truskawek / migdały
fresh strawberry sauce / almonds / 150 g

38 PLN

CZEKOLADOWA TARTA Z LODAMI

CHOCOLATE TART WITH ICE CREAM

czekolada gorzka / czekolada mleczna / nutella / cukier Muscovado
dark chocolate / milk chocolate / nutella / Muscovado sugar / 150 g

38 PLN

KLUSECZKI LENIWE

LAZY DUMPLINGS

truskawka / rabarbar / bułka tarta na maśle
strawberry / rhubarb / butter breadcrumbs / 150 g

38 PLN



opcja bezglutenowa



opcja wegańska