



Startery / starters

<i>new!</i> szparagi z szynką parmeńską i jajkiem przepiórczym (w sezonie) asparagus with Parma ham and a quail egg (in the season)	39
tatar wołowy ręcznie krojony podawany z jajkiem przepiórczym beef tartar, chopped by chef with quail egg	45
<i>new!</i> carpaccio z wędzonej gęsi z wiśniowym chutney i oliwą truflową smoked goose carpaccio with cherry chutney and truffle oil	45
tatar z 2 ryb: tuńczyk i łosoś, mango, awokado, anchois tuna with salmon tartar, mango, avocado, anchovies	45
king crab roll awokado king crab roll avocado	49
pieczone przegrzebki na placuszkach rosti grilled scallops on zucchini friters	56
<i>new!</i> deska tradycyjnie wędzonych wędlin platter of traditional smoked meats	59
<i>new!</i> deska serów francuskich platter of French cheeses	59

Sałatki / salads

<i>new!</i> sałatka Cezar Caesar salad	39
<i>new!</i> sałatka grecka z oryginalnym serem feta Greek salad with original feta cheese	39
mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele, pomidor mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele, tomato	45
sałatka z krewetkami, awokado, dip z mango lettuce mix with shrimps, avocado, mango dip	45
sałatka z kaczką z sosem lambrusco lettuce mix with duck and lambrusco sauce	49



Zupy / soups

domowy rosół z królika z makaronem naleśnikowym rabbit broth with crepe pasta	19
krem z leśnych grzybów mushroom cream	29
<i>new!</i> toskańska zupa z owocami morza Tuscan soup with the seafood	39

Pasta & Risotto

risotto z borowikami risotto with mushrooms	45
tagliatelle z borowikami i trufłą z parmezanem tagliatelle with mushrooms, truffle and parmigiano	46
domowe ravioli, twarożek, parmezan, trufa homemade ravioli, cottage cheese, parmigiano, truffle	55
risotto z szampanem i krewetkami risotto with champagne and shrimps	55
<i>new!</i> spaghetti z owocami morza spaghetti with seafood	59

Świeże ryby pieczone lub na parze w całości *fresh fish roasted or steamed (whole pieces)*

*Fish additions - with rosemary roasted potatoes, cherry tomatoes, olives, garlic
*Dodatki do ryb - z pieczonymi rozmarynowymi ziemniaczkami, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, czosnkiem

<i>new!</i> branzino w soli morskiej* sea bass in sea salt	for 100 g / 30
<i>new!</i> pstrąg tęczowy z grilla z musem chrzanowym (ok. 400g)* Grilled rainbow trout with horseradish mousse	49
<i>new!</i> łosoś z grilla, sos szafranowy, szpinak grilled salmon, saffron sauce, spinach	59
filet z dorady na parze, młody bób, groszek, marchewka, rzodkiewka steamed sea bream fillet, young broad beans, peas, carrot, radish	79
branzino / dorada (ok. 400g)* sea bass / sea bream (ok. 400g)	69
filet z branzino pieczony w folii, linguine, krem z młodego szpinaku roasted sea bass fillet, linguine, baby spinach cream	79
<i>new!</i> homar z sałatką z mango (ok. 500g) lobster with mango salad (ok. 500g)	125

*Chef de cuisine
recommends*



Świeże steki

podawane z pieczonymi ziemniakami i sosem autorskim szefa kuchni
fresh steaks served with baked potatoes and original sauce prepared by chef de cuisine

cena za 100 g surowego produktu / price for 100 g fresh meat

prime rib eye (USA) (min. 250g)	45
prime rib eye (US) (min. 250g)	
jagnięcy z kością - Nowa Zelandia (min. 250g)	39
lamb chops - New Zeland (min. 250g)	
połędwica wołowa - Argentyna (min. 200g)	49
beef loin - Argentina (min. 200g)	
<i>new!</i> amerykański T-Bone (min. 500g)	39
american T-Bone (min. 500g)	
<i>new!</i> stek z jelenia na sosie z żurawiny i jeżyn (porcja 200g)	89
deer steak in cranberry sauce and blackberry (200g)	

Waga, sposób wysmażenia i dodatki wg życzenia (szczegóły u obsługi).
Weight, method of cooking, addition, according to your wishes.

dodatki

in addition

ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem	9	rosemary roasted potatoes with garlic	9
puree truflowe	9	truffle puree	9
młody szpinak, grzyby leśne	16	baby spinach, forest mushroom	16
młoda marchew, groszek	10	baby carrots, green peas	10
sałata mix	9	lettuce mix	9
warzywa z grilla	15	grilled vegetables	15
warzywa z wody	9	boiled vegetables	9
smażone borowiki	26	fried boletus	26

Sosy / sauces

sos pieprzowy / pepper sauce	6	sos BBQ / BBQ sauce	6
sos dijone / dijon sauce	6	sos miętowy / mint sauce	6



FRESH PREMIUM BEEF BURGER US

becon burger – 100% wołowina USA, becon, jajko sadzone	65
bacon burger – 100% US beef, bacon, fried egg	
chicken burger – 100% kurczak, baby szpinak	49
chicken burger – 100% chicken, baby spinach	
caprese burger – 100% wołowina USA, mozarela di bufala, pesto	59
caprese burger – 100% US beef, mozarela di bufala, pesto	
jalapeno cheesburger – 100% wołowina USA, papryczka jalapeno, ser	59
jalapeno cheese burger – 100% US beef, jalapeno pepper, cheese	
burger jagnięcy – 100% jagnięcina nowozelandzka, sałatka z ogórka	59
lamb burger – 100% New Zealand lamb, cucumber salad	