

MENU

Specjalizujemy się w daniach kuchni europejskiej.
Do ich przygotowania wykorzystujemy sezonowe produkty najlepszej jakości,
pochodzące od lokalnych producentów.
Dzięki temu serwowane przez nas potrawy są świeże,
różnorodne i zachwycają na talerzu
kolorystycznym bogactwem czterech pór roku.
Oferujemy również szeroki wachlarz win z całego świata.

Wybierz danie, które zapamiętasz na długo.

**Our speciality is European cuisine.
Only the best quality, seasonal products from local suppliers find their way to your plate.
Thanks to this our dishes are always fresh
and their colour palette
is as rich as the four seasons of the year.
We also offer a wide selection of wines from every corner of the world.**

Choose the dish to remember.

Szanowni Państwo,

nasze potrawy są przyrządzane od podstaw ze świeżych produktów,
dlatego czas ich przygotowania może się wydłużyć do około 30 – 45 minut.
Warto jednak na nie poczekać.

Prosimy o wyrozumiałość i życzymy smacznego!

Dear customers,

**since our dishes are prepared from fresh ingredients
it may take around 30 - 45 minutes before they are served.
But we assure you they are worth waiting for.**

Thank you for your patience, enjoy your meal.

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Deska serów i wędlin sery lokalne / włoskie wędliny / grissini / pieczone orzechy Plate of local cheese / italian meat / grissini / spicy roasted nuts	36 zł
Antipasti: grzanki z tapenade i chorizo / grzanki z humusem / roladki z cukinii z serem feta / suszone pomidory Antipasti: chorizo and olive tapenade crostini / hummus crostini / zucchini and feta roulades / Sun-dried tomatoes	42 zł
Tatar z polędwicy wołowej żółtko jaja przepiórczego / musztarda francuska / korniszon / borowik Beef tartare / quail's egg / french mustard / pickled cucumber / boletus	45 zł
Kalmary na chrupko chorizo / sos pomidorowy / grzanka ziołowa Crispy fried squid / chorizo / tomato sauce / garlic crostini	33 zł

S A Ł A T Y / S A L A D S

Pieczony kozi ser rukola / pomarańcze / orzechy laskowe / krem balsamiczny Baked goat cheese / rocket salad / orange / hazelnut / creamy balsamic dressing	33 zł
Sałátka z pieczonym łososiem warzywa juliennie / chrupiące boczniaki / rukola / sos mango-jalapeno Baked salmon / julienne vegetables / oyster mushrooms / rocket salad / mango jalapeno sauce	38 zł

Caprese: 38 zł
mozzarella / pomidor / rukola / balsamico / grzanka
Caprese:
mozzarella / tomato / rocket salad / balsamic vinegar / crostini

ZUPY / SOUPS

Krem z pieczonych pomidorów / feta / oliwa koperkowa 20 zł
Creamy tomato soup / feta / dill oil

Zupa tajska Tom Kha / krewetka / grillowany kurczak / warzywa 23 zł
Tom Kha soup / prawn / grilled chicken breast / vegetable

MAKARONY / PASTA

Rigatoni 44 zł
wędzony boczek / ricotta / sos pomidorowy
Rigatoni / smoked bacon / ricotta / tomato sauce

Linguine 44 zł
szpinak / pomidorki koktajlowe / seler naciowy / oliwki / parmezan

Linguine / spinach / cherry tomatoes / celery / olives / parmesan

R Y B Y / F I S H

Filet z sandacza 62 zł
kremowa kasza pęczak / grillowana cukinia / sos kurkowy
Zander fillet / creamy barley / grilled courgette / creamy chanterelle sauce

Polędwica z dorsza 63 zł
risotto szafranowe / fasolka szparagowa
Cod loin / saffron risotto / green beans

Halibut w cytrusowej posypce 63 zł
puree z kalafiora / komosa ryżowa / sos limonkowy
Lemon and herb crusted halibut / cauliflower puree / quinoa / lime sauce

Krewetki w sosie maślanym 65 zł
cukinia / pomidorki koktajlowe / chorizo / grzanki czosnkowe
Tiger prawns in butter sauce / courgette / cherry tomatoes / chorizo / garlic crostini

M I Ę S O / M E A T

Stek z polędwicy wołowej 104 zł
frytki belgijskie / liście szpinaku / boczniaki / demi-glace
Beef steak / belgian fries / spinach leaves / oyster mushrooms / demi-glace

Policzek wieprzowy 56 zł
kasza gryczana / palony kalafior / sos własny
Pork cheeks / buckwheat groats / cauliflower / gravy

Kacza noga confit 54 zł
złote kopytka / buraki z chrzanem / sos z czerwonego wina i goździków
**Confit duck leg / polish potato dumplings / beet salad with horseradish /
red wine sauce**

NA SŁODKO/SWEET

Mus morelowy / brownie 23 zł
Apricot mousse / brownie

Tiramisiu 23 zł
Tiramisiu

Sernik jagodowy 23 zł
Blackcurrant cheesecake

Deser lodowy 22 zł
trzy smaki lodów / sezonowe owoce / owocowy sos / śmietana
Ice cream dessert / 3 types of ice cream / fruit / fruit sauce / cream