

# Zupy

## Soups

### Żurek 18 zł

Tradycyjna zupa podana z białą kielbasą, boczkiem oraz jajkiem

Sour soup

Traditional soup served with a white sausage, bacon and an egg

300g

---

### Chłodnik 18 zł

Przygotowany na maślanie i nowalijkach, serwowany z okraszonymi ziemniakami

Cold soup

Cooked with buttermilk and spring vegetables and served with seasoned potatoes

300g

---

### Krem z topinamburu 18 zł

Podany z prażonymi ziarnami, oliwą ziołową oraz kalafiorem

Jerusalem artichoke cream

Served with roasted seeds, herbal oil and a cauliflower

300g

# Przystawki

## Appetizer

### Tatar wołowy 32 zł

Podany na sałatce z pikli, cebuli oraz żółtkiem

Tartare

Served on a pickle salad with an onion and an egg yolk

120g / 50g / 30g

---

### Carpaccio wołowe 44 zł

Plastry polędwicy wołowej skropione oliwą z oliwek, czosnkiem, grubo mielonym pieprzem, podane z pszennym pieczywem

Beef Carpaccio

Pork loins sprinkled with an olive oil, garlic, coarsely ground pepper, served with a wheat bread

100g / 20g / 10g

---

### Pierozki z soczewicą 28 zł

Serwowane z szpinakiem oraz kruszonką z ziemniaka

Lentil dumplings

Served with spinach and crumbled potatoes

200g / 50g

---

### Vongole 40 zł

Duszone w białym winie, maśle oraz szalotce, podane z pszennym pieczywem

Vongole

Stewed with white wine, butter and a shallot, served with a wheat bread

250g / 100g / 50g

# Sałatki

## Salads

### Bakłażan 32 zł

Mix sałat / Pikantna salsa / Piklowana szalotka / Vinegrette

Eggplant

Lettuce mix / Spicy shallots / Pickled shallots / Vinegrette

120g / 50g / 100g / 10g

---

### Owoce morza 42 zł

Mix sałat / Seler naciowy / Mandarynka / Zioła / Vinegrette

Seafood

Lettuce mix / Celery / Tangerine / Herbs / Vinegrette

150g / 50g / 100g

---

### Królik 38 zł

Mix sałat / Marchew / Groszek / Jajko / Vinegrette

Rabbit

Lettuce mix / Carrot / Pease / Egg / Vinegrette

150g / 50g / 100g

---

### Boczek sous vide 36 zł

Szpinak / Grillowana gruszka / Pikantny sos / Vinegrette

Sous vide bacon

Spinach / Grilled pear / Hot sauce / Vinegrette

150g / 50g / 50g

# Dania główne

Main dish

## Pierś z perliczki 44zł

Podana z grillowanymi warzywami, pureé ziemniaczanym oraz sałatką wiosenną

Guinea fowl fillet

Served with grilled vegetables and mashed potatoes

130g / 150g / 150g /

---

## Żeberka 42zł

W pikantnej glazurze serwowane z okraszonymi ziemniakami oraz surówką Coleslaw

Rib roast

Served with seasoned potatoes and coleslaw

200g / 150g / 150g

---

## Żołądki z gesi 44zł

Podane z buraczkami, kluską śląską oraz sosem własnym

Goose gizzards

Served with a beet, a silesian dumpling and Chefs sauce

140g / 150g / 170g / 30g

---

## Połędwica wołowa 98 zł

Stek podany z grubą frytką oraz fasolką szparagową w boczku i sosem demi glace

Beef loin

A dem glace stake served with a chip and green beans combined with bacon

150g / 170g / 120g / 30g

---

## Kaszotto z tofu 36zł

Pęczak w pikantnym sosie pomidorowym z warzywami oraz tofu

Kashotto with tofu

Pearl barley with a hot tomato sauce, with vegetables and tofu

200g / 50g / 100g / 100g

# Ryby

Fish

## Limanda 45 zł

Souté podana na smażonych ziemniakach oraz sałatką wiosenną

Common dab

Saute served with fried potatoes and a spring salad

150g / 150g / 50g / 50g

---

## Dorsz z pieca 54 zł

Podawany z cebulowymi krążkami, piklowaną szalotką i puree ziemniaczanym

Baked cod

Served with onion rings, a pickled shallot and mashed potatoes

130g / 70g / 20g / 170g

# Makarony

Pasta

## Tagliolini nero 47 zł

Z krewetkami w pikantnym sosie na bazie mleczka kokosowego, liści kafiru oraz trawy cytrynowej

Tagliolini nero

With shrimps and a hot sauce based on coconut milk, kaffir lime leaves and lemongrass

400g

---

## Papardelle 38 zł

Z warzywami sezonowymi smażonymi na oleju kokosowym z czosnkiem i ziołami

Papardelle

With seasonal vegetables fried with a coconut oil, garlic and herbs

400g

---

## Tagliatella 42zł

Podana w kremowym sosie z klopsikami cielęcymi oraz szpinakiem

Tagliatella

Served with a creamy sauce, veal loafs and spinach

400g

# Desery

## Desserts

### Tarta 21 zł

Z kremem śmietankowym podana z sezonowymi owocami oraz bezą

Tart

With a cream icing, served with a seasonal fruits and a meringue

150g

---

### Brownie 21 zł

Podane na ciepło z słonym karmelem, malinami oraz lodami waniliowymi

Brownie

Served hot with a salty caramel, raspberries and vanilla ice-cream

150g

---

### Sernik na zimno 25 zł

Z białą czekoladą podany na chrupiącym spodzie

Cheese cake

With a white chocolate, served on a crunchy bottom

150g