

## PRZYSTAWKI | STARTERS

<b>Ostryga Fines de Claire</b>   seler naciowy   ocet sherry   oliwa limonkowa	35,-   1 szt.
<b>Fines de Claire Oyster</b>   celery stalk   sherry vinegar   lime olive oil	60,-   2 szt.
<b>Tatar z polędwicy wołowej</b>   mięta   groszek   kiełki z groszku   szalotka   kapary   żółtko	59,-
<b>Beef Tenderloin Tartare</b>   mint   green peas   pea shoots   shallot   capers   egg yolk	
<b>Pączki dyniowe z jeleniem</b>   konfitura cebulowa   majonez szalotkowy   cykoria   czosnek niedźwiedzi   sos La Maddalena	47,-
<b>Venison &amp; Pumpkin Fritters</b>   onion confit   shallot mayonnaise   chicory   wild garlic   La Maddalena sauce	
<b>Salátka z selera naciowego</b>   dressing sojowy   crispy chilli   ricotta   aksamitka   jabłko   orzechy pini	49,-
<b>Celery Salad</b>   soy dressing   crispy chilli   ricotta   marigold   apple   pine nuts	
<b>Vitello tonnato</b>   cielęcina   oliwki Castelvetrano   kalarepa   tuńczyk	55,-
<b>Vitello Tonnato</b>   veal   Castelvetrano olives   kohlrabi   tunna	
<b>Krewetki</b>   sos maślany   groszek   pomidorki koktajlowe   chilli   czosnek   koperek	52,-
<b>Shrimp</b>   butter sauce   peas   cherry tomatoes   chilli   garlic   dill	
<b>Antrykot Wagyu A5 100 g</b>   sos La Maddalena   ziemniak rosti   boczek	249,-
<b>Wagyu A5 Ribeye 100 g</b>   La Maddalena sauce   rosti potato   bacon	

## ZUPY | SOUPS

<b>Krem ze szparagów</b>   zielony groszek   szparagi	38,-
<b>Asparagus cream</b>   green peas   asparagus	
<b>Zabielany rosół rybny</b>   warzywa   pstrąg   mule   szafran	49,-
<b>Creamy fish broth</b>   vegetables   trout   mussels   saffron	

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

<b>Żebra wieprzowe marynowane w sosie burgundzkim</b>   sos madeira   szczypiorek	58,-
<b>Pork ribs marinated in burgundy sauce</b>   Madeira sauce   chives	
<b>Udziec barani</b>   mięta   melisa   śmietana   sos jogurtowy z miętą   ziarna	92,-
<b>Leg of lamb</b>   mint   lemon balm   cream   yoghurt sauce with mint   seeds	
<b>Filet z kaczki</b>   mus z buraka   piklowany burak   sos porzeczkowy z palonym masłem   jeżyny	72,-
<b>Duck Breast Fillet</b>   beetroot purée   pickled beetroot   blackcurrant brown butter sauce   blackberries	
<b>Polędwica z dorsza</b>   sos grzybowy   soplówka jeżowata	130,-
<b>Cod Loin</b>   mushroom sauce   lion's mane mushroom	
<b>Mule w śmietanie</b>   krewetki   kalmar   pstrąg   pomidory   seler nać   czosnek   chili   pietruszka   cytryna	130,-
<b>Mussels in cream</b>   shrimps   squid   trout   tomatoes   celery leaves   garlic   chili   parsley   lemon	

<b>Stek z polędwicy wołowej</b>   szparagi   cykoria   sos La Maddalena   szpik   Pietruszka   sałaty <b>Beef tenderloin steak</b>   Asparagus   chicory   La Maddalena sauce   marrow   Parsley   Lettuce	<b>165,-</b>
<b>Risotto Carnaroli Gran Riserva</b>   suszony borowik   szpinak cytrynowy   orzech włoski   Emilgrana <b>Carnaroli Gran Riserva risotto</b>   dried porcini   lemon spinach   walnut   Emilgrana	<b>59,-</b>
<b>Krewetki</b>   Prawns	+ <b>34,-</b>
<b>Polędwica wołowa Tataki</b>   Beef Tenderloin Tataki	+ <b>36,-</b>
<b>Grzyby</b>   Mushrooms	+ <b>20,-</b>
<b>Strozzapretti</b>   pomidor   nduja  twaróg   parmezan Strozzapretti   tomato   nduja  cottage cheese   Parmesan cheese	<b>52,-</b>
<b>Krewetki</b>   Prawns	+ <b>34,-</b>
<b>Wellington z polędwicy wołowej</b>   grzyby   ciasto francuskie   sos Madeira <b>Beef Tenderloin Wellington</b>   mushrooms   puff pastry   Madeira sauce	<b>285,-</b>

## DODATKI | SIDE DISH

<b>Szparagi</b>   masło palone   pangrattato   tymianek <b>Asparagus</b>   brown butter   <b>pangrattato</b>   thyme	<b>26,-</b>
<b>Frytki</b>   oliwa truflowa   Emilgrana <b>French Fries</b>   truffle olive oil   Emilgrana cheese	<b>20,-</b>
<b>Purée ziemniaczane</b>   masło   sos La Maddalena   szczypior <b>Potato Purée</b>   butter   La Maddalena sauce   chives	<b>20,-</b>
<b>Mix sałat</b>   vinaigrette SIDI   ziarna <b>Mixed Leaves</b>   SIDI vinaigrette   seeds	<b>20,-</b>
<b>Pieczone buraki</b>   crème fraîche   ocet z kwiatów bzu <b>Beetroot</b>   crème fraîche   elderflower vinegar	<b>20,-</b>
<b>Grilowany Bakłazan</b>   sos la Maddalena   mięta   ziarna   czosnek <b>Grilled eggplant</b>   La Maddalena sauce   mint   seeds   garlic	<b>20,-</b>
<b>Rösti ziemniaczane</b>   ketchup grzybowy   szczypiorek <b>Potato Rösti</b>   mushroom ketchup   chives	<b>20,-</b>

## DESERY | DESSERTS

<b>Fondant czekoladowy</b>   lody waniliowe   kruszonka czekoladowa <b>Chocolate Fondant</b>   vanilla ice cream   chocolate crumble	<b>40,-</b>
<b>Sernik</b>   wanilia   mango   limonka <b>Cheesecake</b>   vanilla   Mango   Lime	<b>40,-</b>
<b>Mascarpone popcorn</b>   popcorn   słony karmel   kawa <b>Mascarpone popcorn</b>   popcorn   salted caramel   coffee	<b>40,-</b>

\*do rezerwacji powyżej 6 osób do rachunku doliczane jest 12,5% serwisu | For reservations of more than 6 guests, a 12.5% service charge will be added to the bill