

PRZYSTAWKI | STARTERS

Ostryga Fines de Claire seler naciowy ocet sherry oliwa limonkowa	35,- 1 szt.
Fines de Claire Oyster celery stalk sherry vinegar lime olive oil	60,- 2 szt.
Tatar wołowy bób ogórek konserwowy cebula parmezan majonez anchois kielki groszku oliwa	59,-
Beef tartare broad beans pickled cucumber onion Parmesan anchovy mayonnaise pea sprouts Olive oil	
Pączki dyniowe z jeleniem konfitura cebulowa majonez szalotkowy cykoria czosnek niedźwiedzi sos La Maddalena	47,-
Venison & Pumpkin Fritters onion confit shallot mayonnaise chicory wild garlic La Maddalena sause	
Sałatka z selera naciowego dressing sojowy crispy chilli ricotta aksamitka jabłko orzechy pini	49,-
Celery Salad soy dressing crispy chilli ricotta marigold apple pine nuts	
Vitello tonnato cielęcina oliwki Castelvetro kalarepa tuńczyk	55,-
Vitello Tonnato veal Castelvetro olives kohlrabi tunna	
Krewetki sos maślany groszek pomidorki koktajlowe chilli czosnek koperek	52,-
Shrimp butter sauce peas cherry tomatoes chilli garlic dill	

ZUPY | SOUPS

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

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Żebra wieprzowe marynowane w sosie burgundzkim sos madeira szczypiorek	58,-
Pork ribs marinated in burgundy sauce Madeira sauce chives	
Udziec barani mięta melisa śmietana sos jogurtowy z mięta ziarna	92,-
Leg of lamb mint lemon balm cream yoghurt sauce with mint seeds	
Filet z kaczki mus z buraka piklowany burak sos porzeczkowy z palonym masłem jeżyny	72,-
Duck Breast Fillet beetroot purée pickled beetroot blackcurrant brown butter sauce blackberries	
Filet z pstrąga sos grzybowy soplówka jeżowata	99,-
Trout fillet mushroom sauce lion's mane mushroom	
Mule w śmietanie krewetki kalmar pstrąg pomidory seler nać czosnek chili pietruszka cytryna	130,-
Mussels in cream shrimps squid trout tomatoes celery leaves garlic chili parsley lemon	

Stek z polędwicy wołowej szparagi cykoria sos La Maddalena szpik Pietruszka sałaty Beef tenderloin steak Asparagus chicory La Maddalena sauce marrow Parsley Lettuce	165,-
Risotto Carnaroli Gran Riserva suszony borowik szpinak cytrynowy orzech włoski Emilgrana Carnaroli Gran Riserva risotto dried porcini lemon spinach walnut Emilgrana	59,-
Krewetki Prawns	+ 34,-
Polędwica wołowa Tataki Beef Tenderloin Tataki	+ 36,-
Grzyby Mushrooms	+ 20,-
Makaron linguine krewetki mule pomidorki koktajlowe czosnek chili Emilgrana Linguine Noodles shrimps mussels cherry tomatoes garlic chili Emilgrana	72,-
Wellington z polędwicy wołowej grzyby ciasto francuskie sos Madeira Beef Tenderloin Wellington mushrooms puff pastry Madeira sauce	285,-

DODATKI | SIDE DISH

Szparagi masło palone pangrattato tymianek Asparagus brown butter pangrattato thyme	26,-
Frytki oliwa truflowa Emilgrana French Fries truffle olive oil Emilgrana cheese	20,-
Młode ziemniaki emulsja ziołowa koperek New potatoes herbal emulsion dill	20,-
Mix sałat vinaigrette SIDI ziarna Mixed Leaves SIDI vinaigrette seeds	20,-
Pieczone buraki crème fraîche ocet z kwiatów bzu Beetroot crème fraîche elderflower vinegar	20,-
Grilowany Bakłażan sos la Maddalena mięta ziarna czosnek Grilled eggplant La Maddalena sauce mint seeds garlic	20,-
Rösti ziemniaczane ketchup grzybowy szczypiorek Potato Rösti mushroom ketchup chives	20,-

DESERY | DESSERTS

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

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