

MENU DEGUSTACYJNE

Menu degustacyjne przygotowane przez szefa kuchni Tomasza Kowala, zmienia się sezonowo.

Rekomendujemy zamówienie 3-4 dań dla 1 osoby.

The tasting menu prepared by head chef Tomasz Kowal changes seasonally.

We recommend ordering 3-4 dishes for 1 person.

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Gulasz jagnięcy, warzywa, ziemniaki, trufła
<i>Lamb stew, vegetables, potatoes, truffl</i> | 36 ZŁ |
|---|--|-------|

- | | | |
|---|---|-------|
| 2 | Taca przystawek:
<i>Appetizer tray:</i> | 76 ZŁ |
|---|---|-------|

Chleb domowy z foie gras
Homemade bread with foie gras

Tatar z jelenia, pikle, majonez truflowy
Deer tartare, pickles, truffle mayonnaise



Gulasz jagnięcy, warzywa, ziemniaki, trufła
Lamb stew, vegetables, potatoes, truffle

Kapuśniak, boczek, oliwa z wędzonej papryki
Cabbage soup, bacon, smoked paprika oil



- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Paccheri, pomidory San Marzano, oliwki czarne, kalmary, smażone kapary
<i>Paccheri, San Marzano tomatoes, black olives, calamari, fried capers</i> | 68 ZŁ |
|---|--|-------|

- | | | |
|---|---|-------|
| 4 | Schab jagnięcy, sos cielęcy, arancini z pęczaku z bryndzą, burak pieczony
<i>Lamb loin, veal gravy, pearl barley arancini with sheep cheese, roasted beetroot</i> | 92 ZŁ |
|---|---|-------|

- | | | |
|---|---|-------|
| 5 | Ręcznie robione pralinki
<i>Handmade pralines</i> | 24 ZŁ |
|---|---|-------|

Polecamy wino: / We recommend wine:
Świętomarcińskie 2025, Winnica Turnau, Poland

	750 ML	170 ZŁ
	125 ML	30 ZŁ

wegetariańskie / vegetarian wegańskie / vegan bezglutenowe / gluten-free bez laktozy / lactose-free
 Lokalni dostawcy / Local suppliers

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne przy barze / *Weight and allergen card available at the bar*
Do rachunku stolika dla minimum 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku /
10% service charge will be added to a bill for a party of 6 or more guests.
Usługa room service dodatkowo płatna 20zł / *20zł service charge will be added to bill for a room service.*

Przystawki & Sałaty • Starters & Salads

1	Pieczyno domowego wypieku, masło truflowe, masło z czosnkiem niedźwiedzim <i>Homemade bread, truffle butter, butter with wild garlic</i>		20 ZŁ
2	Tatar wołowy, majonez truflowy, ogórek małosolny, cebula, borowik, gorczyca, żółtko <i>Beef tartare, truffle mayonnaise, cucumber, red onion, boletus, mustard, egg yolk</i>	 	58 ZŁ
	 Jakob Haberfeld Zgoda— Rye Vodka	40 ML	30 ZŁ
3	Tatar z tuńczyka, arancini, awokado, peperoni, majonez miso, cebulka dymka <i>Tuna tartare, arancini, avocado, spring onion, pepperoni, miso mayonnaise</i>		58 ZŁ
	 Morning Fog Chardonnay, Wente, Livermore Valley, California, USA	750 ML	220 ZŁ
4	Sałatka z ośmiornicą, pomidor koktajlowy, cytrusy, cykoria, fenkuł <i>Salad with octopus, cherry tomato, citrus fruits, chicory, fennel</i>	 	48 ZŁ
	 Riesling Gutswein Trocken, Thörle, Rheinhessen, Germany	750 ML	180 ZŁ
5	Sałata rzymska, sos cezar, kurczak panierowany w parmezanie, jajko w koszulce, grzanki Zapytaj o opcję wegańską. <i>Romaine lettuce, Caesar dressing, chicken breaded in Parmesan cheese, poached egg, croutons</i> Ask for a vegan option.		42 ZŁ
	 Sauvignon Blanc, Moroki, Marlborough, New Zealand	750 ML	180 ZŁ

Zupy • Soups

6	Bulion rybny, krewetka, owoce morza, warzywa, cebula dymka <i>Fish broth, shrimp, seafood, vegetables, spring onion</i>	 	42 ZŁ
7	Żurek, twaróg wędzony, ziemniaki, jajko w koszulce, boczek wędzony <i>Sour soup, smoked cottage cheese, potatoes, poached egg, smoked bacon</i>		30 ZŁ
8	Krem z białych szparagów, orzechy pinii, czosnek niedźwiedzi <i>Creamy white asparagus soup, pine nuts, wild garlic</i>	 	28 ZŁ
9	Rosół z pieczonej kury, pierogi z wołowiną, warzywa smażone, oliwa pietruszkowa <i>Roasted chicken broth, dumplings stuffed with beef, fried vegetables, parsley oil</i>		26 ZŁ

Dania główne • Main dishes

10	Stek z polędwicy wołowej zapiekany z masłem truflowym, sos pieprzowy, ziemniak pieczony, grillowane warzywa <i>Beef tenderloin steak baked with truffle butter, pepper sauce, baked potato, grilled vegetables</i>	 	140 ZŁ
	 Valley Floor Shiraz, Langmeil, Barossa Valley, Australia	750 ML	280 ZŁ
11	Golonko wołowe wolno gotowane, mus chrzanowy, babka ziemniaczana, brukselka <i>Slow-cooked beef shank, horseradish mousse, potato cake, brussels sprouts</i>		88 ZŁ
	 Cahors Caroline Malbec AOC, Chateau Coustarelle, Cahors, France	750 ML	180 ZŁ



wegetariańskie / vegetarian



wegańskie / vegan



bezglutenowe / gluten-free



bez laktozy / lactose-free



Lokalni dostawcy / Local suppliers

12	Sznycel cielęcy, jajko sadzone na szpinaku, maślane puree ziemniaczane <i>Veal schnitzel, fried egg on spinach, buttery mashed potatoes</i>		86 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	180 ZŁ
13	Pierś z kaczki, krokiet ziemniaczany z oscypkiem, brokuł mini, mini marchew, sos jeżynowy <i>Duck breast, potato croquette with 'oscypek' (sheep cheese), broccoli, carrots, blackberry sauce</i>		82 ZŁ
	 Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toscana, Italy	750 ML	180 ZŁ
14	Pierś z kurczaka kukurydzianego w cytrusach, arancini z parmezanem, kalafior, marchew w miodzie, sos z białego wina <i>Corn-chicken fillet in citrus, arancini with Parmesan cheese, cauliflower, carrots with honey, white wine sauce</i>		58 ZŁ
	 Seyval Blanc, Białe Skały, Małopolskie, Poland	750 ML	160 ZŁ
15	Grillowana ośmiornica, ziemniaki pieczone, purée dyniowe z pomarańczą, cukinia <i>Grilled octopus, baked potatoes, pumpkin puree with orange, zucchini</i>		86 ZŁ
	 Kerner DOC, Cantina Valle Isarco, Alto Adige, Włochy	750 ML	220 ZŁ
16	Filet łososia, czarna soczewica, pieczona brukselka, sałatka z kopru włoskiego <i>Salmon fillet, black lentils, roasted Brussels sprouts, fennel salad</i>		84 ZŁ
	 Turnau Solaris, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Poland	750 ML	200 ZŁ
17	Fettucine, królik, smardz, sos biały, natka pietruszki, parmezan Zapytaj o opcję wegetariańską. <i>Fettucine, rabbit, morel, white sauce, parsley, Parmesan cheese</i> Ask for a vegetarian option.		64 ZŁ
	 Seyval Blanc, Białe Skały, Małopolskie, Poland	750 ML	160 ZŁ

Desery • Desserts

18	Deser degustacyjny: Tarta malinowa, sernik z migdałami i jeżynami, deser mascarpone z pistacjami <i>Tasting dessert: Raspberry tart, cheesecake with almonds and blackberries, mascarpone dessert with pistachios</i>		64 ZŁ
19	Deska serów z miodem i chili <i>Board of farm cheese with honey and chili</i>		64 ZŁ
	 Riesling Apothekerflasche Trittenheimer Auslese, Steffen, Mosel, Germany	500 ML	140 ZŁ
20	Ciastko czekoladowe, krem wiśniowy, lody jeżyna na kefirze, prążynka z białej czekolady <i>Chocolate cake, cherry cream, blackberry and kefir ice cream, white chocolate crisp</i>		28 ZŁ
21	Deser brzoskwiniowy, biała czekolada, sorbet marakuja <i>Peach dessert, white chocolate, passion fruit sorbet</i>		26 ZŁ

Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u managera lokalu / *Weight and allergen card available from the restaurant manager*

Do rachunku stolika dla minimum 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku /

10% service charge will be added to a bill for a party of 6 or more guests.

Usługa room service dodatkowo płatna 20zł / *20zł service charge will be added to bill for a room service.*

MENU DLA DZIECI *KIDS MENU*

Zupa • Soup

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Rosół z makaronem
<i>Broth soup with noodle</i> | 12 zł |
| 2 | Zupa pomidorowa z makaronem
<i>Tomato soup with noodle</i> | 12 zł |

Dania główne • Main dishes

- | | | |
|---|--|-------|
| 3 | Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką
<i>Chicken strips with fries and salad</i> | 28 zł |
| 4 | Tagliatelle z sosem bolońskim
<i>Tagliatelle, Bolognese sauce</i> | 26 zł |

Deser • Dessert

- | | | |
|---|---|-------|
| 5 | Lody z owocami
<i>Ice cream with fruits</i> | 24 zł |
|---|---|-------|



Gramatura dań oraz karta alergenów dostępne u menedżera lokalu / *Weight and allergen card available from the restaurant manager*

Do rachunku stolika dla minimum 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku /

10% service charge will be added to a bill for a party of 6 or more guests.

Usługa room service dodatkowo płatna 20zł / *20zł service charge will be added to bill for a room service.*