

MENU

PRZYSTAWKI

SZPARAGI ZIELONE

jajko poche | sos holenderski | szynka dojrzewająca

- 45 zł -

TATAR WOŁOWY

żel z żółtka | szalotka | kawior z kiszzonego ogórka | piklowane shimeji | chips gryczany

- 49 zł -

BURRATA

wędzony pomidor | kawior balsamiczny | koper włoski | pesto bazyliowe

- 39 zł -

SALAATKA CEZAR Z KREWETKAMI LUB KURCZAKIEM

- 45 zł -

MATIAS HOLENDERSKI

mus ze śmietany, cebuli i jabłek | chips ziemniaczany | oliwa porowa

- 36 zł -

ŁOSOŚ GRAVLAX

ZIELONY OGÓREK | BURAKI IMBIR | SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY

- 42 zł -

PARFAIT Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH I PALONEGO MASŁA

brioszka | żel z mirabelki | piklowana dynia

- 38 zł -

PIECZONY W SOLI SELER | VEGAN

espuma z awocado | rzodkiewka | seler naciowy | oliwa porowa

- 33 zł -

GRILLOWANY ARBUZ | VEGAN

żel yuzu | oliwa porowa | czerwony pieprz | ser wegański

- 33 zł -

BOCZNIAK | VEGAN

seler | glony wakame | espuma | cytryna

- 36 zł -

SELEKCJA 3CH WYBRANYCH Z POWYŻSZYCH PRZYSTAWEK SERWOWANA NA PLATERACH

- 66 zł -

10 lat
restauracji



2014-2024

MICHELIN
2024

ZUPY

BISQUE Z HOMARA

piklowany seler naciowy | smażone kalmary | oliwa pietruszkowa
- 38 zł -

KREM Z BOROWIKA I KASZTANÓW | VEGAN

gruszka piklowana w koprze włoskim | pieczona cebula | oliwa porowa
- 34 zł -

DOMOWY ROSÓŁ

domowy makaron | julienne warzywne | pietruszka
- 32 zł -

ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE

jajko | biała kietbasa | ziemniaki z ogniska | oliwa z lubczykiem
- 34 zł -

KREM Z KALAFIORA | VEGAN

piklowany kalafior | stone migdały | oliwa pietruszkowa
- 32 zł -

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | VEGAN

oliwa bazyliowa | salsa z pomidora i oliwek
- 32 zł -

CHŁODNIK DO WYBORU | VEGAN

arbuz | ogórek | melon
- 34 zł -

DANIA GŁÓWNE

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

frytki stekowe | konfitowana szalotka | dziki brokuł
borowik stepowy | sos pieprzowy
- 129 zł -

PIERŚ Z DZIKIEJ KACZKI

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno | mini marchewka
chips z marchewki | sos lawendowy
- 89 zł -

POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | pieczony burak
piklowany ogórek | chips ziemniaczany | sos własny
- 68 zł -

UDKO Z KACZKI

kluski ziemniaczane | puree marchew-pomarańcz jabłko kompresowane
w winie i wanilii | chips z pasternaku | demi glace z lawendą
- 72 zł -

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

ziemniaki - patatki | kapusta zasmażana z boczkiem
jajko poche | marynowana rzodkiewka
- 69 zł -

10 lat
restauracji



2014-2024

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

ziemniaki – patatki | kapusta zasmażana z boczkiem | jajko poche | marynowana rzodkiewka
- 69 zł -

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

dziki brokuł | puree marchewkowe | faszerowane smardze | mascarpone | sos maślany
- 68 zł -

PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | kiszony seler | mini marchewka | sos holenderski z szafranem
- 74 zł -

FILET Z TROCI FIORDOWEJ

risotto z zielonym groszkiem | piklowana czerwona cebulka | oliwa porowa
- 72 zł -

FILET Z PSTRĄGA POTOKOWEGO

pieczony kalafior | puree ziemniaczano-kaparowe | kremowy szpinak
chips krewetkowy | emulsja maślana z cytryną
- 68 zł -

KALAFIOR PIECZONY W CURRY | VEGAN

gnocchi z batatów | julienne warzywne | emulsja z cytrusów i chili
- 58 zł -

RISOTTO DO WYBORU | VEGAN

grzybowe | warzywne z groszkiem
- 64 zł -

DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY

wiśnie | lody waniliowe
- 36 zł -

DOMOWEGO WYROBU LODY OWOCOWE Z OWOCAMI | VEGAN

- 32 zł -

CREME BRULLE

żel z malin | beza
- 32 zł -

PANNA COTTA WANILIOWA

świeże truskawki
- 32 zł -

SERNIK TRADYCYJNY

sos waniliowy | wiśnia
- 32 zł -

SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST

3 rodzaje
- 52 zł -



BUFETY ZIMNE

1 szt. / 50 g.

MIĘSNY

TATAR WOŁOWY

szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek | żel z żółtka

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

na salsie z pomidorem i kaparami

PARFAIT Z FOIE GRAS I CALVADOSU

brioszka | mirabelka

ROSTBEF PIECZONY NA RÓŻOWO

sos remulada

PASZTET Z DZIKIEGO PTACTWA ZE SŁONINĄ LARDO

PASZTET CIEŁĘCY PIECZONY Z BOROWIKAMI

TERRINA Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z PISTACJAMI

BALOTYNA Z DZIKIEJ KACZKI, DROBIOWEJ WĄTRÓBKI I ŻURAWINY

PIECZONY KARCZEK CIEŁĘCY NADZIEWANY

czosnkiem z rozmarynem | sos tatarski

QUICHE LORRAINE Z BEKONEM I POREM

SZYNKA PARMEŃSKA Z MELONEM

NADZIEWANE PTYSIE

mus ziołowy | dojrzewająca szynka

BURATTA

pomidory malinowe | papryka grillowana | pesto | kawior balsamiczny

DESKA LOKALNYCH SERÓW – 5 RODZAJÓW / + 10ZŁ / OS.

VITELLO TONNATO + 5ZŁ / OS.

sos z tuńczyka

RYBNY

KREWETKI TYGRYSIE Z AVOKADO

sos chili

OŚMIORNICA NA PUREE ZIEMNIACZANYM

MATIAS HOLENDERSKI

puch śmietanowo-ogórkowy

ŁOSOŚ GRAVLAX MARYNOWANY W CYTRUSACH

sos miodowo-musztardowy

TATAR Z PSTRĄGA ŹRÓDLANEGO

kapary | szalotka | kompresowany zielony ogórek

CEVICHE Z TUŃCZYKA

szalotka | chili | kolendra | żel mango

PTYSIE NADZIEWANE WĘDZONYM PSTRĄGIEM

kawior

10 lat
restauracji



2014-2024

SALATKI

KOZI SER - BURAK

nerkowiec | Filety pomarańczy

CEZAR

grillowany kurczak lub krewetki
podwędzany pomidor cherry | cebulka w balsamico | oliwki calamata

TUŃCZYK

karczochy | jajko z vinegrette ziołowym

WĘDZONA PIERŚ Z KACZKI

grillowane karczochy | kapary | granat

GRECKA Z SEREM FETA

kozi ser | buraki | dressingiem miodowym

BROKUŁ

ser feta | sos jogurtowy ze słonecznikiem

VEGAN

MELON

feta | kapary | koper włoski | dressing pomarańcz-estragon

GRILOWANA CUKINIA

pieczona papryka | wędzony bakłażan | rukola

SALATKA

pieczone buraki | dynia | marynowana gruszka
orzechy nerkowca sos pomarańczowo-estragonowy

MINI CAPRESE Z FETĄ WEGAŃSKĄ

rukola | pesto bazyliowe

HUMMUS

z pieczoną papryką | groszkiem cukrowym i chipsem gryczanym

SZPARAGI Z SOSEM ROMESCO I SKÓRKĄ CYTRYNY

PASZTET Z SOCZEWICY

GUACAMOLE

„BABA GHANOUSH” – PASTA Z BAKŁAŻANA

DESERY

CREME BRULLE

MINI SERNIK TRADYCYJNY

TIRAMISU

biała czekolada | żel malina

PANNA COTTA WANILIOWA

sos malinowy

BEZA

MUS Z MLECZNEJ CZEKOLADY VEGAN

SZASZŁYKI OWOCOWE VEGAN

BROWNIE Z ORZECHAMI VEGAN

SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST 3 RODZAJE/ + 10ZŁ/OS.

DO KAŻDEGO BUFETU PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU DOMOWEGO WYROBU MASŁA SMAKOWE

CENA

80zł -> 6 pozycji bufetu zimnego 1szt/os./50g

95zł -> 8 pozycji bufetu zimnego 1szt/os./50g

110zł -> 10 pozycji bufetu zimnego 1szt/os./50g

Prosimy o wybór jednakowego menu dla wszystkich Gości, ewentualnie o wybór alternatywy z a la carte.

Zapraszamy Państwa do kontaktu telefonicznego w celu umówienia się na spotkanie, w dogodnym terminie, i przedyskutowania wszelkich szczegółów z kierownikiem restauracji.

Proszę mieć na uwadze, iż do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% tzw. „serwisu”, jeżeli oczywiście będziecie Państwo w pełni zadowoleni z naszych usług.

10 lat
restauracji



2014-2024

MICHELIN
2024