

x

Signature Menu

Przystawki

Suszona wołowina / liście dzikich ziół: mniszek, krwawnik, gwiazdnica pospolita / pomidory / słód jęczmienny	42
Żabnica / pomidory / chorizo / orzechy laskowe / prażona gryka	44
Smażone liście babki / wędzone jajo / kurki / gorzka czekolada / gorgonzola / grzanki	32
Smażone foie gras / rabarbar / dziki bez	46
Carpaccio wołowe na pesto słonecznikowym / rukola / kapary	36
Sałatka Cezar / kurczak lub krewetki	36
Mieszane liście sałat / sos cytrusowy	18
Deska polskich serów zagrodowych	46
Siekana polędwica zapiekana pod siemieniem lnianym / suszone pomidory / oliwa trufflewa	44

Zupy

Barszcz biały / pokrzywa / olej rydzowy / skwarki z białej kiełbasy	28
Chłodnik szparagowy / krewetki / avocado / kawa	32
Zupa dnia	16

Dania główne

Cielęcina Marsala / puree ziemniaczane z ziarnami gorczycy / kremowy szpinak	76
Rumpsteak z sezonowanej wołowiny hereford / pieczone ziemniaki / wasabi / brokuł chiński / orzech ziemny	135
Comber z królika / roladka ziemniaczana / młode pory / smardze	87
Kuropatwa / lardo / dzikie szparagi / kopytka / kurki / demi glace z kuropatwy / lubczyk	82

Ryby

Małgorzata Socha dla Signature:



Gotowany dorsz atlantycki / zimowe szparagi / ravioli / boczniki królewskie / wywar rybny z szafranem	67
Kulbin / puree szparagowe z kawioem z taszy / szparagi małosolne / piklowany topinambur / kwiaty mniszka / sos rouille	68
Ryba dnia	63

Pasty

Makaron z ośmiornicą / chorizo / świeże pomidory	38
Własne łazanki / młoda kapusta / pancetta / trufla / wywar z pieczonego kurczaka	36

x
Signature Menu

Starters

	PLN	€
Dried beef / leaves of wild herbs: dandelion, yarrow, common chickweed / tomatoes / malted barley	42	10,50
Monkfish / tomatoes / chorizo / hazelnuts / fried buckwheat	44	11
Fried broadleaf plantain leaves / smoked egg / chanterelle mushrooms / dark chocolate / gorgonzola / croutons	32	8
Fried foie gras / rhubarb / wild elderberry	46	11,50
Beef carpaccio with sunflower pesto / rocket salad / capers	36	9
Caesar salad / chicken or shrimps	36	9
Mixed salads / citrus sauce	18	4,50
Polish farmer's cheeseboard	46	11,50
Chopped pork loin baked with linseed / dried tomatoes / olive truffle	44	11

Soups

White borsch / nettle / gold-of-pleasure oil / white sausage greaves	28	7
Cold asparagus soup / shrimps / avocado / coffee	32	8
Soup of the day	16	4

Mains

Veal Marsala / potato puree with mustard seeds / creamed spinach	76	19
Rump steak of seasoned Hereford beef / baked potatoes / wasabi / Chinese broccoli / peanut	135	33,75
Saddle of rabbit / potato roll / young leeks / morels	87	21,75
Partridge / lardo / wild asparagus / potato dumplings / chanterelle mushrooms / partridge demi-glace / lovage	82	20,50

Fish

Małgorzata Socha for Signature



Cooked Atlantic cod / winter asparagus / ravioli / oyster mushrooms / fish stock with saffron	67	16,75
Stone Bass / asparagus puree with lumpfish caviar / pickled asparagus / pickled Jerusalem artichokes / dandelion flowers / rouille sauce	68	17
Fish of the day	63	15,75

Pasta

Octopus pasta / chorizo / fresh tomatoes	38	9,50
Hand-made flat noodles / young cabbage / pancetta / truffle / baked chicken broth	36	9