



Signature

Przystawka / Starter

Tatar wołowy z chrzanem i portobelo	54 zł 13,50 €
Beef tartare with horseradish and portobelo	
Wędzony węgorz z siekaną trocią i kwaśną śmietaną	58 zł 14,5 €
Smoked eel with chopped trout and sour cream	
Salata rzymska z sosem cezar i krewetkami lub bekonem	49 zł 12,25 €
Romaine lettuce with Caesar sauce and prawns or bacon	
Pierogi z kaszanką i trawą żubrową	37 zł 9,25 €
Dumplings with black pudding and bison grass	
Terrina z golonki na zimno z sosem tatarskim	36 zł 9 €
Cold pork knuckle terrine with tartar sauce	
Mus z koziego sera z burakiem i pomidorem kandyzowanym	39 zł 9,75 €
Goat cheese mousse with beetroot and candied tomato	
Żurek z wędzonką i majerankiem	31 zł 7,75 €
Sour rye soup with smoked meat and marjoram	

Danie główne / Main Course

Kluski śląskie z topinamburem	47 zł 11,75 €
Silesian potato dumplings with Jerusalem artichoke	
Sandacz z mulami i skorzoną	78 zł 19,5 €
Zander with mussels and scorzonera	
Polik wołowy z puree ziemniaczanym i szalotką	69 zł 17,25 €
Beef cheek with mashed potatoes and shallot	
Comber z jelenia z dynią i rokitnikiem	124 zł 31 €
Saddle of deer with pumpkin and sea buckthorn	

Deser / Dessert

Jabłecznik z lodami cytrynowymi	27 zł 6,75 €
Apple pie with lemon ice cream	
Parfait pistacjowe z wiśniami	26 zł 6,5 €
Pistachio parfait with cherries	
Polskie sery zagrodowe	47 zł 11,75 €
Polish farm cheeses	