



## **PRZYSTAWKI - APPETIZERS**

***Carpaccio z wędzonego buraka na sosie malinowo-balsamicznym  
z płatkami jelenia w palonym sianie / marynowane kurki / rukola***

*Smoked beetroot carpaccio with raspberry-balsamic sauce and hay roasted deer flakes / pickled chanterelles / arugula*

**18 PLN**

***Rillettes z kaczki***

***rukola dresowana sosem ponzu / coulis z czarnego bzu / glazurowane orzechy***

*Duck rillettes with arugula and Ponzu sauce dressing / black lilac coulis / glazed nuts*

**16 PLN**

***Pasztet z dzika na musie z jeżyn  
piana z jałowcem / lukrecja***

*Wild boar pâté with blackberry mousse / juniper foam / liquorice*

**16 PLN**

## **ZUPY - SOUPS**

***Consommé z pieczonej kaczki  
pielmieni z kaczką / oliwa ziołowa***

*Roasted duck consommé with duck meat pelmeni and herb oil*

**14 PLN**

***Żurek z pianą z grzybów  
jajko / kielbasa***

*Traditional Polish sour rye soup with mushroom foam / egg / sausage*

**14 PLN**

***Bulion grzybowy na kwaśnej kapuście  
z pianą szczypiorkową***

*Mushroom and sour cabbage broth with chive foam*

**13 PLN**

***Chłodnik na botwinie***

***burak marynowany / ogórek zielony kompresowany w oliwie szczypiorkowej***

*Cold beetroot soup with pickled beetroot / green cucumber compressed in chive oil*

**13 PLN**



## **DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES**

### ***Grillowana pierś z kaczki***

***kapusta czerwona na winie z żurawiną / kopytka zielone***

*Roasted duck breast with wine-braised red cabbage with cranberry / herby dumplings*

**33 PLN**

### ***Gulasz z dzika***

***z wędzonymi ziemniakami***

*Wild boar goulash with smoked potatoes*

**32 PLN**

### ***Golonko nadziewane kapustą i boczkiem, karmelizowane miodem***

***purée ziemniaczane / sos chrzanowy***

*Ham hock stuffed with cabbage and bacon, caramelized with honey / mashed potatoes / horseradish sauce*

**32 PLN**

### ***Żeberko sous-vide***

***młoda marchew / ziemniaki / purée z marchewki i palonej papryki***

*Sous-vide ribs with young carrot / potatoes / carrot and roasted pepper purée*

**32 PLN**

### ***Kluski jaglane***

***w sosie kurkowo-zielonym***

*Millet dumplings with chanterelle sauce with herbs*

**25 PLN**

### ***Filet z kurczaka***

***puree marchewkowe / młoda marchew / botwinka / ziemniak wędzony***

*Chicken fillet with carrot purée / young carrot / beet leaves / smoked potato*

**28 PLN**

### ***Poładwica wołowa***

***frytki stekowe / mini mix salat***

*Beef sirloin steak with steak fries / mini salad mix*

**56 PLN**



## **SALATKI - SALADS**

**Mix salat (rukola / roszponka / lodowa) /  
pomidorki koktajlowe / owoce / pestki dyni / marchew z:**

*Salad mix (arugula / corn salad / iceberg lettuce) and cherry tomatoes / fruit / pumpkin seeds / carrot with:*

**-podwędzonym kozim serem**

*smoked goat cheese*

**21 PLN**

**-plastrami grillowanej kaczkiej piersi**

*slices of grilled duck breast*

**22 PLN**

**-paskami grillowanej poledwicy wołowej**

*strips of grilled beef tenderloin*

**24 PLN**

## **DESERY - DESSERTS**

**Beza**

**jabłka prażone z kardamonem / puszysty ser / owoce sezonowe / coulis truskawkowy**

*Meringue with roasted apples with cardamom / seasonal fruit / cream cheese / strawberry coulis*

**14 PLN**

**Róża**

**śmietanowy serniczek różany**

*Creamy rose cheesecake*

**14 PLN**

**Szarlotek**

**kruche ciasto/jabłka z kardamonem/chips czekoladowy/owoce lody z kafiirem**

*Shortbread pie / apples with cardamom / chocolate chip / fruit / ice cream with kaffir lime leaves*

**14 PLN**



**DLA MILUSIŃSKICH - BABY MENU**

***Zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami***

*Tomato soup with batter dumplings*

**8 PLN**

***Poławdwiczki z kurczaka z puree ziemniaczanym i młodą marchewką***

*Chicken tenderloins with mashed potatoes and young carrots*

**12 PLN**

***Naleśniczki z serem i bitą śmietaną i polewą czekoladową***

*Pancakes with sweet cream cheese with whipped cream and chocolate sauce*

**11 PLN**

***Szef kuchni zastrzega sobie prawo do zmiany produktów sezonowych.***

***The chef reserves the right to the possible change of seasonal products.***

