

MNIEJSZE | SMALL PLATES

Topinambur, purée z orzechów nerkowca, chimichurri, chipsy z jarmużu <i>Jerusalem artichoke, cashew nut purée, chimichurri, kale chips</i>	41
Makrela, gratin ziemniaczany, koper włoski, miso <i>Mackerel, potato gratin, fennel, miso</i>	39
Tatar wołowy, piklowana gorczyca, szalotka, szczypiorek, szpik kostny, lubczyk, żółtko <i>Beef tartare, pickled mustard seeds, shallot, chive, bone marrow, lovage, egg yolk</i>	56
Maritozzo, paté drobiowe, cebula konfitowana, jeżyny, burak <i>Maritozzo, chicken liver pâté, caramelized onion, blackberries, beetroot</i>	39
Ozór wołowy, demi glace, musztarda ananasowa, jabłko, chrzan <i>Beef tongue, demi-glace, pineapple mustard, green apple, horseradish</i>	36

NA POCZĄTEK LUB NA KONIEC | TO START OR TO FINISH

Sery, konfitura, Knekke <i>Cheese plate, fruit jam, Knekke</i>	59
Wędliny, aronia, oliwki <i>Cold cuts plate, chokeberry, olives</i>	59

ZUPY | SOUPS

Bulion, wołowina, pieczony drób, kluski, oliwa lubczykowa, marchewka <i>Broth, beef, roasted poultry, spatzle dumplings, carrot, lovage oil</i>	32
Zupa rybna, kawałki ryb, seler naciowy, koper włoski <i>Fish soup, fish chunks, celery, fennel</i>	42
Żurek, biała kiełbasa, purée ziemniaczane, jajko, prażona cebula <i>Sour rye soup, cream, white sausage, mashed potatoes, egg, fried onion</i>	36

MAKA I ZIARNA | FLOUR & GRAINS

Pierogi z bryndzą, mascarpone, tymianek, piana z oscypka, szczypiorek <i>Dumplings with bryndza cheese, mascarpone, thyme, oscypek cheese foam, chives</i>	46
Pierogi z mostkiem wołowym, seler, trufle, demi glace <i>Dumplings with beef brisket, celery purée with truffles, demi-glace</i>	44
Kopytka, żebro wołowe, gruszka, piana z oscypka <i>"Kopytka" - potato dumplings, braised beef ribs, pear, oscypek cheese foam</i>	56

WIĘKSZE | PLATES

Halibut, purée kasztan, dziki brokuł, beurre blanc, jus kurczak, bekon <i>Halibut, chestnut purée, bimi broccoli, beurre blanc, chicken jus, bacon crunch</i>	89
Schabowy z wieprzowiny Duroc, anchois, sałata rzymska, sos meunière <i>Breaded pork chop, anchois, romaine lettuce, meunière sauce</i>	72
Połowa kurczaka supreme, purée pasternak, pieczone ziemniaki, tapioka, jus kurczak <i>Roasted half chicken supreme, parsnip purée, roasted potatoes, tapioca, chicken jus</i>	68
Rolada wieprzowa ze śliwką, ajwar, 'nduja, demi glace, smażona kapusta, ricotta <i>Pork roulade with smoked plum jam, ajvar, n'duja, demi glace, roasted cabbage with ricotta</i>	65
Antrykot sezonowany, demi glace, szpik kostny, oliwa szczypiorkowa <i>Seasoned entrecote, demi glace, beef aspic, chive oil</i>	135
Risotto, por, oliwa z pora, tamari, mascarpone, parmezan <i>Risotto, leeks confit, leak oil, tamari, mascarpone, parmesan cheese</i>	52
Sałatka z kurczakiem / sałata rzymska / aioli z pieczonego czosnku / boczek / piklowana cebula / grzanki / parmezan <i>Chicken salad / romaine lettuce / roasted garlic aioli / pickled onion / bacon / croutons / Parmesan cheese</i>	56

DODATKOWO | SIDES

Sałata rzymska z anchois <i>Romaine lettuce with anchois</i>	18
Smażona kapusta z ricottą <i>Roasted cabbage with ricotta</i>	21
Pieczone ziemniaki <i>Roasted potatoes</i>	18
Dziki brokuł <i>Bimi broccoli</i>	16
Pieczywo z masłem palonym <i>Bread & Butter</i>	14

SŁODKIE | DESSERTS

Sernik, wiśnie, honeycomb, lody z palonego masła <i>Cheesecake, cherries, honeycomb, burnt butter ice-cream</i>	36
Flan borowikowy, słony karmel, konfitura borówkowa <i>Flan with porcini, salted caramel, blueberry jam</i>	34
Czekolada & pszenica, mascarpone, cremeux z białej czekolady, lody z mlecznej czekolady <i>Chocolate & Wheat, mascarpone, white chocolate cremeux, milk chocolate ice-cream</i>	34

