

## SAŁATKA / SALAD

pln

**Burak / awokado / zielony groszek / rukola / kozi ser /  
sos ponzu**

31,-

*Beetroot / avocado / green peas / arugula / goat cheese /  
ponzu sauce*

**Guacamole / sałaty sezonowe / krewetki tygrysie /  
karmelizowane śliwki / marynowany koper włoski / kuskus perłowy**

33,-

*Guacamole / seasonal lettuces / tiger prawns /  
caramelized plums / marinated fennel / pearl couscous*

## DANIE PIERWSZE ZIMNE / COLD FIRST COURSE

pln

**Tatar wołowy / guanciale / majonez anchois /  
marynowany maślak**

49,-

*Beef tartare / guanciale / anchois mayonnaise /  
marinated slippery jack mushroom*

**Maślany śledź / carpaccio z pieczonych porów /  
cytryna / tymianek**

41,-

*Buttery herring / carpaccio of roasted leeks /  
lemon / thyme*

**Galareta cielęca / żel Granny Smith / cytryna**

35,-

*Veal jelly / Granny Smith gel / lemon*

## DANIE PIERWSZE CIEPŁE / HOT FIRST COURSE

pln

**Krewetki / białe wino / masło / czosnek**

49,-

*Prawns / white wine / butter / garlic*

**Pierogi z rakami / concase z ogórka / koperek  
sos z owoców morza**

43,-

*Crayfish dumplings / cucumber concase / dill /  
seafood sauce*

**Żabie udka / białe wino / masło / cytryna**

45,-

*Frogs' legs / white wine / butter / lemon*

## ZUPA / SOUP

**Zupa rybna Royal / sandacz / losoś / owoce morza /  
fenkuł / pomidor**

*Royal fish soup / pikeperch / salmon / seafood /  
fennel / tomato*

pln

39,-

**Cebulowa / grzanka / kozi ser / tymianek**

*Onion soup / toast / goat's cheese / thyme*

29,-

**Żur / chrzan / pieczona kiełbasa / jajko**

*Sour soup / horseradish / roast sausage / egg*

27,-

## DANIE DRUGIE / MAIN COURSE

**Stek z sandacza / risotto selerowe / duszony szpinak /  
czosnek / sos malaga**

*Pikeperch steak / celeriac risotto / braised spinach / garlic /  
malaga sauce*

pln

71,-

**Pierś z kaczki / karmelowe jabłko / kasza jęczmienna /  
tymianek / pomarańczowy demiglace**

*Duck breast / caramel apple / barley groats /  
thyme / orange demiglace*

61,-

**Polędwiczka wieprzowa sous vide / chrzanowe puree /  
warzywa w emulsji czosnkowej / sos złoty**

*Pork tenderloin sous vide / horseradish puree /  
vegetables in garlic emulsion / golden sauce*

57,-

**Ozorek cielęcy / sznurowany ziemniak / chilli /  
pierogi ruskie / mix sałat / sos chrzanowy**

*Veal tongue / shoestring potato / chilli /  
Russian dumplings / salad mix / horseradish sauce*

55,-

**Polik wołowy / gratin z opieńkiem / dziki brokuł /  
mus z kalafiora**

*Beef cheek / gratin with honey mushroom / wild broccoli /  
cauliflower mousse*

65,-

## STEK HOUSE / STEAK HOUSE

**Polędwica wołowa**

*Tenderloin*

pln

119,-

**Antrykot**

*Entrecote*

49,- / 100 g

**Surf & Turf ( Antrykot / krewetki )**

*Surf & Turf ( Entrecote & prawns )*

129,-

**stopień wysmażenia** / *degree of frying*

**krwisty, średnio wysmażony, wysmażony** / *rare. midium rare, well done*

**sos** / *sauce*

**pieprzowy, demiglace, masło ziołowe** / *pepper, demiglace, herbal butter*

**warzywa** / *vegetables*

**sałatka z pomidorów, warzywa grillowane** / *tomato salad, grilled vegetables,*  
**coleslaw** *coleslav salad*

**dodatki** / *extras*

**frytki belgijskie, ziemniak pieczony** / *belgian fries, baked potatoes*

## **DESER / DESSERT**

**pln**

**Beza / owoce / mus mango**

**29,-**

*Meringue / fruit / mango mousse*

**Tiramisu / mascarpone / biszkopt / kawa / amaretto**

**29,-**

*Tiramisu / mascarpone / sponge cake / coffee / amaretto*

**Panna Cotta / maliny / sos malinowy**

**29,-**

*Panna Cotta / raspberries / raspberry sauce*