

PRZYSTAWKI / STARTERS



TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
marynowany borowik, ogórek konserwowy, cebula, sardynka

BEEF TENDERLOIN TARTARE STEAK

marinated boletus mushrooms, sweet-pickled cucumber, onion, sardine



51 ZŁ

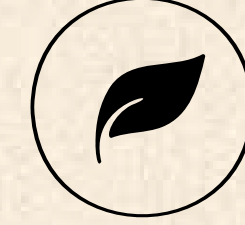


MOSKALE

kurki, cebula, czosnek, ser wędzony, śmietana

POTATO PANCAKES

chanterelles mushrooms, onion, garlic, smoked cheese, cream



33 ZŁ

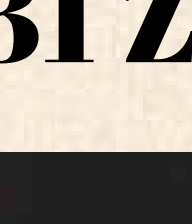


ŚLEDŹ W OLEJU

pumperniel, papryka marynowana, marchewka, kapary, kawior

HERRING IN OIL

pumpernickel, marinated bell pepper, carrot, capers, caviar



31 ZŁ



PASZTET Z JAŁOWCEM

wieprzowina, wołowina, cebulka marynowana, ogórek konserwowy, borowik marynowany, musztarda

PATE WITH JUNIPER

pork, beef, pickled onion-pickled cucumber, pickled boletus, mustard

32 ZŁ

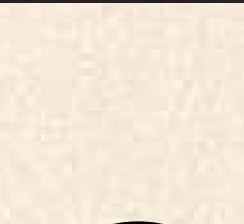


BURATTA

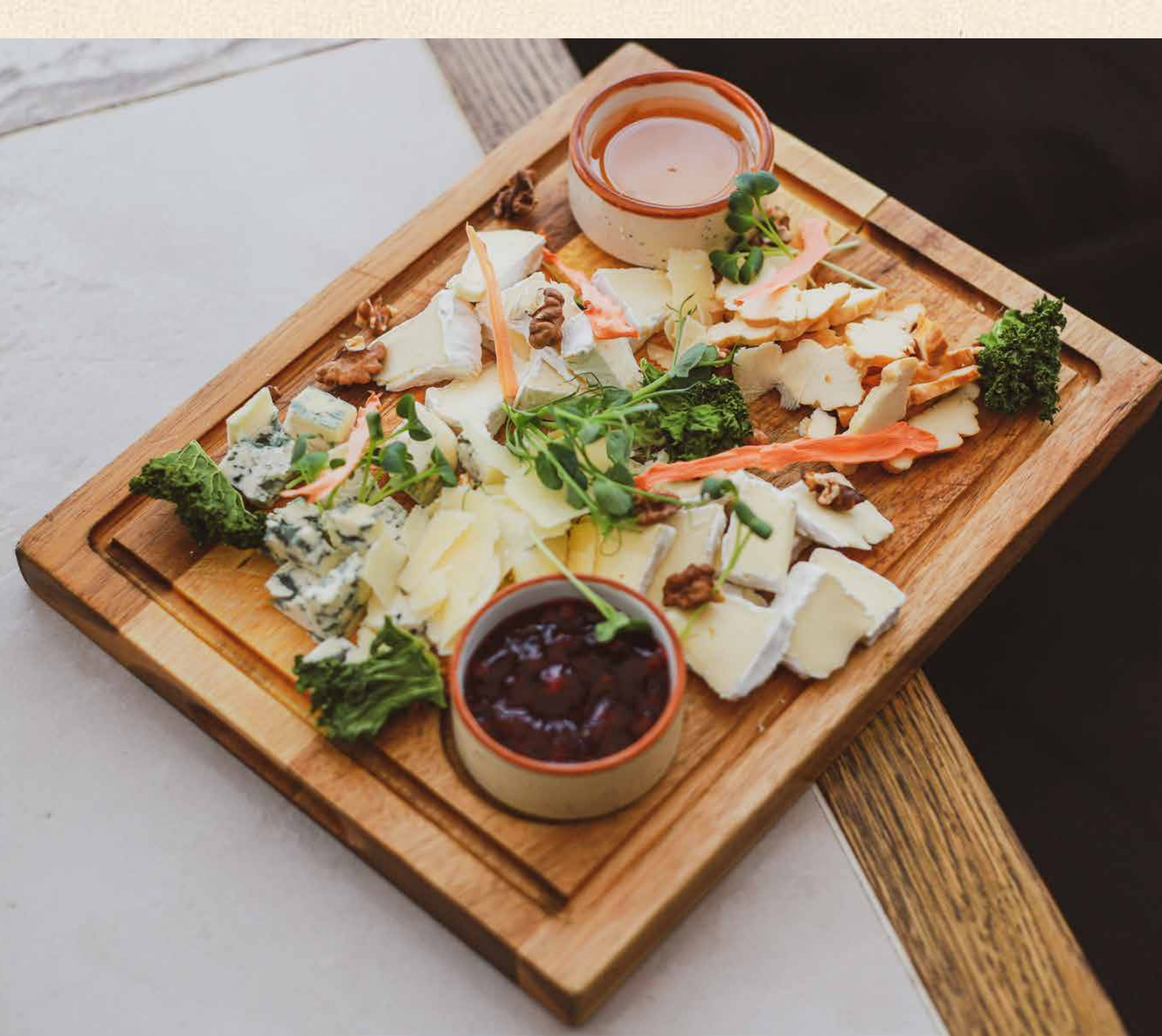
pomidory, czosnek, papryka, oliwki, kapary, grzanka

BURATT

tomatoes, garlic, bell pepper, olives, capers, toast



42 ZŁ



DESKA SERÓW

brie, lazur, parmezan, ser wędzony, orzechy, konfitura z żurawiny, miód

CHEESE PLATE

brie, blue cheese, parmesan, smoked cheese, nuts, cranberry jam, honey



60 ZŁ



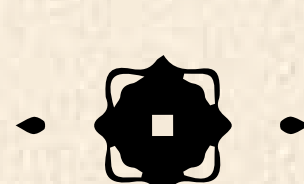
DESKA WĘDLIN

szynka, boczek, kielbasa wiejska, pasztet, smalec, pikle, chrzan z jajkiem

COLD CUTS BOARD

ham, bacon, country sausage, pate, lard, pickles, eggs with horseradish

62 ZŁ



ZUPY / SOUPS



ROSÓŁ

makaron, marchew, seler

CHICKEN AND DUCK BROTH

pasta, carrots, root celery



25 ZŁ



KREM Z BIAŁYCH WARZYW

kalafior, pietruszka, seler, cebula, bakłażan, śmietana, anyż

WHITE VEGETABLES CREAM SOUP

cauliflower, parsley root, celery root, onion, eggplant, sour cream, anise



25 ZŁ



BARSZCZ CZERWONY

kołduny z mięsem

BEETROOT SOUP

meat-filled dumplings



24 ZŁ



ŻUREK

biała kiełbasa, jajko

TRADITIONAL PEASANT SOUR SOUP

white sausage, egg

28 ZŁ



bez laktozy
lactose-free



bez glutenu
gluten-free



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan

