TATAR Z POLĘDWICY WÓŁOWEJ

żółtko, marynowany borowik, ogórek konserwowy, kapary, musztarda francuska, cebula, sardynka, chipsy wieprzowe

BEEF TENDERLOIN TARTARE

egg yolk, marinated boletus mushrooms, pickled cucumber, capers, French mustard, onion, sardine, pork chips

64 zł

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

śmietana, jabłko, cebula, `koperek, oliwa ziołowa

HERRING IN CREAM

herring in sour cream with apple, onion, dill, herb-infused olive oil

46 zł

PASZTET

Z DZIKIEM

chałka, konfitura z czerwonej cebuli,
sos z czarnej porzeczki z chrzanem

WILD BOAR PÂTÉ

challah, red onion jam,
blackcurrant sauce with horseradish

49 zł

TATAR Z TUŃCZYKA

awokado, ogórek, kapary,
czerwona cebula,
musztardowy winegret

TUNA TARTARE

avocado, cucumber, capers,
red onion, mustard vinaigrette

64 zł

BURRATA

pomidory malinowe podane na ciepło,
bazylia, kapary, oliwki,
krem balsamiczny

BURRATA

warm heirloom tomatoes,
basil, capers, olives,
balsamic cream

59 zł

FRYTKI Z BURSZTYNEM

świeże zioła, ser bursztyn,
sos czosnkowy, sos serowy

FRIES WITH BURSZTYN CHEESE

fresh herbs,
Bursztyn cheese (Polish aged hard cheese),
garlic sauce, cheese sauce

44 zł

FRYTKI Z BATATÓW

parmezan, świeże zioła,
majonez z jalapeño, sos serowy

SWEET POTATO FRIES

parmesan cheese, fresh herbs,
jalapeño mayo, cheese sauce

46 zł

TALERZ SERÓW

polskie sery regionalne,
orzechy, oliwki, konfitura,
miód z malinami

CHEESE PLATE

Polish regional cheeses,
nuts, olives, jam,
raspberry honey

129 zł

TALERZ WĘDLIN Z WĘDZARNI NASZEGO SZEFA KUCHNI

wędliny regionalne, pasztet z dzikiem,
smalec, ogórki kiszone,
chrzan z jajkiem

CHARCUTERIE BOARD FROM OUR KITCHEN'S CHEF SMOKEHOUSE

regional cold cuts, wild boar pate,
lard spread, pickled cucumbers,
horseradish with egg

129 zł