

## PRZYSTAWKI

{ first courses }

<b>Tatar / Tartare</b>	59
Wołowina, "kurczak", pieczarka <i>Beef, "chicken", champignon</i>	
<b>Grasica / Sweetbread</b>	62
Gratin ziemniaczane, trufla, majonez grzybowy <i>Potato gratin, truffle, mushroom mayo</i>	
<b>Zupa / Soup</b>	42
Grzyby, orzech laskowy <i>Mushrooms, hazelnuts</i>	
<b>Troć / Sea trout</b>	49
Pomidor, śmietana <i>Tomato, sour cream</i>	
<b>Pierogi / Dumplings</b>	40
Wędzony twaróg, czosnek niedźwiedzi <i>Smoked cottage cheese, wild garlic</i>	
<b>Gęsie żołądki / Goose gizzards</b>	53
Brioche, grzyby <i>Brioche, mushrooms</i>	
<b>Chleb i masło / Bread &amp; butter</b>	16

## DANIA GŁÓWNE

{ main courses }

<b>Przepiórka / Quail</b>	110
Czarny czosnek, dziki brokuł, milkbread <i>Black garlic, wild broccoli, milkbread</i>	
<b>Żebro wołowe / Beef rib</b>	99
Shiitake, marchew, morela <i>Shiitake mushroom, carrot, apricot</i>	
<b>Sola Dover / Dover sole</b>	120
Mule, szjki rakowe, ziemniak, beurre blanc <i>Mussels, crayfish, potato, beurre blanc sauce</i>	
<b>Grillowana kapusta / Grilled cabbage</b>	60
Młoda kapusta, Maitake, ser od Nizio Farm <i>Young cabbage, Maitake mushroom, Nizio Farm cheese</i>	
<b>"Comber" jagnięcy / Saddle of lamb</b>	135
Ziemniak, koper włoski, winogrona, verjus <i>Potato, fennel, grape, verjus</i>	

## DESERY

{ desserts }

<b>Owoce leśne / Forest fruits</b>	35
Werbena, jogurt, biszkopt migdałowy <i>Verbena, yogurt, almond sponge cake</i>	
<b>Czekolada / Chocolate</b>	35
Orzech laskowy od Tree Nuts, toffi, oliwa <i>Hazelnut from Tree Nuts farm, toffee, olive oil</i>	