

PRZYSTAWKI

{ first courses }

Tatar / Tartare	59
Wołowina, "kurczak", pieczarka <i>Beef, "chicken", champignon</i>	
Grasica / Sweetbread	62
Gratin ziemniaczane, trufla, majonez grzybowy <i>Potato gratin, truffle, mushroom mayo</i>	
Zupa / Soup	42
Grzyby, orzech laskowy <i>Mushrooms, hazelnuts</i>	
Troć / Sea trout	49
Pomidor, śmietana <i>Tomato, sour cream</i>	
Foie gras / Foie gras	85
Pigwa, orzech laskowy <i>Quince, hazelnuts</i>	
Makrela / Mackerel	55
Kiszone pomidory, chili, ziola <i>Fermented tomatoes, chili, herbs</i>	
Pierogi / Dumplings	40
Wędzony twaróg, czosnek niedźwiedzi <i>Smoked cottage cheese, wild garlic</i>	
Chleb i masło / Bread & butter	16

DANIA GŁÓWNE

{ main courses }

Boczek wieprzowy / Pork bacon	89
Shiitake, pieczarka, sałata lodowa <i>Shiitake mushroom, champignon, lettuce</i>	
Antrykot wołowy 300g / Ribeye steak	199
Purée ziemniaczane, szpik kostny, demi-glace <i>Mashed potatoes, marrow, demi-glace</i>	
Grillowana kapusta / Grilled cabbage	79
Maitake, Grana Padano <i>Maitake mushroom, Grana Padano</i>	
Biodrówka jagnięca / Lamb Rump	120
Granat, cykoria, kluski śląskie <i>Pomegranate, chicory, Silesian dumplings</i>	
Turbot / Turbot	149
Czarna soczewica, sałata freeze, kapary <i>Black lentils, lettuce, capers</i>	
Policzki wołowe / Beef cheeks	99
Purée ziemniaczane, czarny czosnek, buraki <i>Mashed potatoes, black garlic, beetroot</i>	

DESERY

{ desserts }

Owoce leśne / Forest fruits	39
Tymianek cytrynowy, jogurt, biszkopt migdalowy <i>Lemon thyme, yogurt, almond sponge cake</i>	
Czekolada / Chocolate	39
Orzech laskowy od Tree Nuts, toffi, oliwa <i>Hazelnut from Tree Nuts farm, toffee, olive oil</i>	