

PRZYSTAWKI

{ first courses }

Tatar / Tartare	59
Wołowina, "kurczak", pieczarka <i>Beef, "chicken", champignon</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>	
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, sałata rzymska, sos pieprzowy <i>Mashed potatoes, lettuce, pepper sauce</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, burak <i>Mashed potatoes, black garlic, beetroot</i>	

DESERY

{ desserts }

Hibiskus / Hibiscus	39
Pistacja <i>Pistachio</i>	
Czekolada / Chocolate	39
Orzech laskowy od Tree Nuts, toffi, oliwa <i>Hazelnut from Tree Nuts farm, toffee, olive oil</i>	