

PRZYSTAWKI

{ first courses }

Tatar / Tartare Wołowina, “kurczak”, pieczarka <i>Beef, “chicken”, champignon</i>	65
Krewetki / Prawns Nduja, fasolka szparagowa, bób <i>Nduja, green beans, broad bean</i>	69
Zupa / Soup Grzyby, orzech laskowy <i>Mushrooms, hazelnuts</i>	45
Tuńczyk / Tuna Pomidor, szczaw <i>Tomato, sorrel</i>	70
Foie gras / Foie gras <i>Pigwa, orzech laskowy</i> <i>Quince, hazelnuts</i>	85
Pierogi / Dumplings Wędzony twaróg, czosnek niedźwiedzi <i>Smoked cottage cheese, wild garlic</i>	45
Chleb i masło / Bread & butter	16

DANIA GŁÓWNE

{ main courses }

Risotto / Risotto Czosnek niedźwiedzi, smardze <i>Wild garlic, morels</i>	72
Antrykot wołowy 300g / Ribeye steak Purée ziemniaczane, sałata rzymska, sos pieprzowy <i>Mashed potatoes, lettuce, pepper sauce</i>	199
Grillowana kapusta / Grilled cabbage Maitake, Grana Padano <i>Maitake mushroom, Grana Padano</i>	79
Biodrówka jagnięca / Lamb rump Granat, cykoria, kluski śląskie <i>Pomegranate, chicory, Silesian dumplings</i>	129
Turbot / Turbot Czarna soczewica, sałata freeze, kapary <i>Black lentils, lettuce, capers</i>	149
Policzki wołowe / Beef cheeks Purée ziemniaczane, czarny czosnek, burak <i>Mashed potatoes, black garlic, beetroot</i>	99

DESERY

{ desserts }

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