

Przystawki Starters

Ręcznie siekany podwędzany tatar z polędwicy wołowej |
borowik /cebula | ogórek konserwowy | sardynka |
puder grzybowy | żółtko zielononózki | chleb górski

*Hand-chopped smoked beef tenderloin tartare | boletus | onion
| pickled cucumber | sardine | mushroom powder | green leg
egg yolk | mountain bread*

42 PLN

Kaczka wątróbka flambirowana wiśniówką | grillowana cukinia
| suszone śliwki | mus malinowy | młody szpinak

*Duck liver flambéed with cherry vodka | grilled zucchini | dried
plums | raspberry mousse | baby spinach*

31 PLN

Sałatka z pieczonych buraków | Łomnicki ser Kozi |
dressing miodowo-musztardowy

*Roasted beetroot salad | Łomnicki goat cheese |
honey-mustard dressing*

30 PLN

Sałatki Salads

Sałatka Cezar | kurczak | bekon

Caesar salad | chicken | bacon

28 PLN

Sałata | kaczka | pomarańcza | malina

Lettuce | duck | orange | raspberry

27 PLN

Zupy Soup

Żur śląski z żółtkiem confit | borowik | chips z bekonu |
ziemniak | majeranek

*Silesian sour soup with confit yolk | boletus | bacon chips |
potato | marjoram*

19 PLN

Rosół z bażanta & kaczki | domowe kluski

Broth of pheasant & duck | homemade noodles

19 PLN

Krem z pieczonego buraka | kolendra | miód | sok z cytryny |
chips z buraka | espuma buraczkowa

*Baked beetroot cream | coriander | honey | lemon juice |
beetroot chips | beetroot espuma*

21 PLN

Tajska zupa Tom Kha | kurczak | trawa cytrynowa | limonka |
imbir | mleko kokosowe | kolendra

*Thai soup Tom Kha | chicken | lemongrass | lime | ginger |
coconut milk | coriander*

24 PLN

Makarony *Pasta*

Paccheri & włoskie wędliny

Paccheri & Italian cold cuts

36 PLN

Papardelle z borowikiem | sos śmietanowy |
Łomnickie pecorino

*Papardelle with boletus | cream sauce |
Łomnickie pecorino*

34 PLN

Dania główne Main Courses

Chateaubriand | ziemniaczane gratin | sos z wina |
glazurowane warzywa

Chateaubriand | potato gratin | wine sauce | glazed vegetables

89 PLN

Kotleciki jagnięce | pęczotto z grzybami | popcorn z kaszy
gryczanej | kompresowana dynia

*Lamb chops | pearl barley risotto | buckwheat popcorn |
compressed pumpkin*

86 PLN

Udka kaczki confit | purée buraczane | ziemniaki | borowik

Duck legs confit | beetroot purée | potatoes | boletus

43 PLN

Łosoś musztarda & miód | sałaty | marchew |
mini szparagi | groszek cukrowy

*Salmon mustard & honey | lettuce | carrots |
mini asparagus | sugar snap peas*

45 PLN

Cielęcina saltimbocca | gnocchi | emulsja pietruszkowa |
karczoch | balsamico

*Veal saltimbocca | gnocchi | parsley emulsion |
artichoke | balsamico*

62 PLN

Jeżeli mają Państwo jakieś alergie pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne (w tym dietę wegetariańską i wegańską), prosimy poinformować o tym kelnera. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

*If you have any food allergies or special dietary requirements
(vegetarian and vegan dietary included), please inform the waiter.
All prices include VAT.*

Desery Desserts

Fondant czekoladowy | lody waniliowe

Fondant chocolate | vanilla ice cream

25 PLN

Naleśniki suzette

Crêpes Suzette

26 PLN

Sernik | kruszone ciasteczka | lody słony karmel

Cheesecake | crushed cookies | salty caramel ice cream

24 PLN

Sorbety owocowe

Fruit sorbets

22 PLN

PROSECCO / PROSECCO 125 ml

Montelvini Prosecco Brut, Veneto D.O.C. | 19 PLN

Półwytrawne wino musujące, z orzeźwiającymi aromatami cytrusów, jabłek i kwiatów. Na podniebieniu delikatne i miękkie z łagodną kwasowością / *Semi-dry sparkling wine with refreshing aromas of citrus, apples and flowers. On the delicate and soft palate with mild acidity.*

WINA BIAŁE / WHITE WINE 125 ml

Volunte, Pinot Grigio, Venecja, Włochy | 19 PLN

Wino o blado słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. Aromatyczne z przyjemnymi nutami kwiatów i cytrusów. Średniej budowy, orzeźwiająca z dobrą strukturą i przyjemnym finiszem / *The wine has a straw-blond color with green highlights. Aromatic with pleasant hints of flowers and citrus. Medium build, refreshing with a good structure and a pleasant finish.*

Hunky Dory Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia | 27 PLN

Wytrawne wino o mocnym owocowym bukietcie z dominującymi nutami cytrusów, agrestu i ziół. W ustach sprężyste, rześkie z wyraźnym akcentem mineralnym / *Dry with a strong fruit bouquet, with distinct notes of citrus fruits, gooseberries and herbs. Lively, supple and mineral on the palate.*

WINO CZERWONE / RED WINE 125 ml

Lunatico Primitivo, Puglia, Włochy | 19 PLN

Głęboki rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny aromat owoców z dominującymi nutami śliwek i wiśni, podkreślony akcentem ziół (rozmaryn) i przypraw. Delikatny niuans wanilii. Wino pełne, miękkie, zmysłowe / *Deep ruby color with purple hues. Intense aromas of fruit with dominant notes of plums and cherries, underlined accent of herbs (rosemary) and spices. Delicate nuance of vanilla. The wine is full, soft, sensual*

Moulin de Gassac Merlot, Langwedocja, Francja | 21 PLN

Wino o aromatach czerwonych owoców i przypraw. W ustach zrównoważone, krągłe, o owocowym charakterze / *Wine with aromas of red fruits and spices. In the mouth, balanced, rounded, fruity character.*

Denatile Grillo Chardonnay, Sycylia, Włochy | 89 PLN

Volunte, Pinot Grigio, Venecie, Włochy | 99 PLN

Hochheimer Daubhaus Riesling Kabinett Trocken, Rheingau, Niemcy | 134 PLN

Hunky Dory Sauvignion Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia | 161 PLN

Willam Hill North Coast Chardonnay, Kalifornia , USA | 199 PLN

Domaine Christian Moreau Chablis, Burgundia, Francja | 271 PLN

Montelvini Prosecco Brut, Veneto D.O.C. | 110 PLN

Denatile Nero D'Avola Shiraz, Sycylia, Włochy | 89 PLN

Lunatico Primitivo, Puglia, Włochy | 109 PLN

Moulin de Gassac Merlot, Langwedocja, Francja | 121 PLN

Promised Land Shiraz, South Australia, Australia | 149 PLN

Famiglia Bianchi Malbec, San Rafael, Mendoza. Argentyna | 179 PLN

Chateau Le Vieux Fort Cru Bourgeois, AOC Médoc, Bordeaux, Francja | 209 PLN

