



Przy rezerwacji powyżej 10 osób doliczamy serwis 10%.
For a party over 10 people, 10% service will be added.

Smacznego! Bon appétit!

Przekąski i Zakąski / Appetizers

Befszyk tatarski z lubczykiem/ Steak tartare with lovage
39,-

Śledź macerowany w oleju lnianym / Herring macerated in linseed oil
29,-

Szparagi z sosem maślanym, pomarańczową kruszonką i jajkiem poche / Asparagus with butter
sauce, orange crumble and poche egg
38,-

Ślimaki duszone w czosnku i maśle / Snails stewed in Garlic and butter
46,-

Kurki w śmietanie z proziakiem / Chanterelles in cream with proziak
36,-

Terrina warzywna z musem z białych szparagów /
Vegetable terrine with white asparagus mousse
26,-

Biodrówka jagnięca wolno gotowana z młodymi warzywami i ciecierzycą /
Lamb sirloin slow cooked with young vegetables and chickpeas
46,-

Zupy / Soups

Szczawiowa z purée ziemniaczanym i jajkiem /
Sorrel soup with potato purée and egg
28,-

Rosół z perliczki z nowalijkami i kurką górską / Guinea fowl broth with early vegetables and
mountain chanterelle
28,-

Chłodnik ogórkowy z homarem / Chilled cucumber soup with lobster
56,-

Dania główne: / Main Courses:

Troć fiordowa z sosem beurre blanc i warzywami sezonowymi /
Fjord trout with beurre blanc sauce served with seasonal vegetables
86,-

Ośmiornica á la Adrian \ Octopus á la Adrian
68,-

Risotto z zielonymi warzywami, pistacją i czarną truflą/
Risotto with green vegetables, pistachio and black truffle
56,-

Kaczka z Ostrowa Wielkopolskiego pieczona a'la Doktor /
Roasted duck from Ostrów Wielkopolski a'la Doctor
68,-

Tournedos Rossini ze szparagami i pieczonym ziemniakiem /
Tournedos Rossini with asparagus and baked potato
86,-

Gicz jagnięca z purée truflowym i szalotkami /
Lamb shank with truffle purée and shallots
58,-

Gołąbki cielęce z dzikimi grzybami i karmelizowaną marchewką /
Stuffed cabbage rolls with veal, wild mushrooms and caramelized carrot
58,-

Dania mączne, sałaty: / Flour Courses, Salads

Pierogi z gęsią, pieczonym jabłkiem i konfiturą żurawinową/
Dumplings with goose, baked apple and cranberry jam
36,-

Cepeliny z soczewicą i bobem na młodej kapuście / Zeppelins with lentils and broad beans on
young cabbage
36,-

Sałata dębowa z kurczakiem kukurydzianym, fasolką szparagową i bobem /
Oak lettuce with corn chicken, green beans and broad beans
46,-

Sałata z burattą, brokułem łodygowym i czereśnią /
Salad with burrata, long stem broccoli and sweet cherries
36,-

Dear Guests,

*if You have any requests due to special diet and/or allergy,
or may be a desire for something „to die for“ - make a wish
and we'll do our best to fulfill it. Just ask Mateusz Gessler
or the Chef Robert Kondziela to approach your table.*

*Our ambition is to spark the perception of our guests and feed them in a way to make time spent in our
Restaurant a unique sensual and aesthetic experience.*

Chers Clients,

*si vous suivez une diète spéciale, un regime ou si vous avez
une envie irraisonnable, faites un voeux et Mateusz Gessler
ou notre Chef Robert Kondziela l'exaucera.*

Drodzy Goście,

*jeżeli mają Państwo ograniczenia wynikające ze specjalnej diety,
uczuleń lub po prostu kaprys na coś wyjątkowego, postaramy się spełnić każde życzenie. Prosimy
przekazać je Mateuszowi Gesslerowi
lub szefowi kuchni, Robertowi Kondzieli.*