



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.



Dear Guests,
If You have any requests due to a special diet and/or an allergy or
maybe 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.

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.


SMACZNEGO! ENJOY YOUR MEAL! BON APPÉTIT

Hasło do wifi/wifi password: Gessler2016!


PRZYSTAWKI / APPETIZERS

| | |
|---|------|
| Śledź macerowany w oleju lnianym <i>Herring macerated in linseed oil</i> | 44,- |
| Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej <i>Chopped beef tartare</i> | 48,- |
| Małże Św.Jakuba-przegrzebki w emulsji maślanej z pistacjami <i>Scallops in butter emulsion with pistachios</i> | 76,- |
| Tatar z troci fiordowej serwowany na toście z brioche <i>Fjord trout tartare served on brioche toast</i> | 48,- |
| Kiełbasa z kaczki z puree selerowym i likierem cointreau <i>Duck sausage with celery puree and cointreau liqueur</i> | 38,- |
| Wątróbka gęsia duszona w Maderze z morelami <i>Goose liver stewed in Madeira wine with apricots</i> | 46,- |
| Szparagi z sosem holenderskim i jajkiem poche  | 46,- |
| Faszerowane kwiaty cukinii podane z straciatellą i olejem z czarnuszki  | 48,- |
| Kosz pieczywa <i>Bread basket</i> | 10,- |

SALATY / SALADS

| | |
|---|------|
| Sałata z burratą Bianca i kolorowymi pomidorami  | 52,- |
| Sałata z ośmiornicą i maślanym bobem <i>Salad with octopus and butter broad bean</i> | 59,- |



ZUPY / SOUPS

| | |
|--|------|
| Krem z raków z groszkiem ptysiowym <i>Crayfish bisque with puff</i> | 48,- |
| Krem z białych szparagów  | 44,- |
| Chłodnik z młodej botwinki z jajkiem  | 28,- |


 *dania bezmięsne/ vegetarian dishes*


*Niektóre dania zawierają alergeny-
o uczuleniach i uwarunkowaniach dietetycznych prosimy poinformować kelnera*

DANIA MAĆZNE / PASTAS

| | |
|---|------|
| Linguine w sosie maślano – truflowym  <i>Linguine with butter – truffle sauce</i> | 46,- |
| Pierogi z bobem i salsą mango  <i>Dumplings with broad bean and mango salsa</i> | 36,- |
| Pierogi z pieczoną baraniną i sosem miętowym <i>Roasted lamb dumplings and mint sauce</i> | 36,- |

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

| | |
|--|-------|
| Kaczka confit z prażonym jabłkiem i sosem śliwkowym <i>Duck confit with roasted apple and plum sauce</i> | 86,- |
| Supreme z kurczaka z kalafiozem i sosem z palonej kukurydzy <i>Chicken supreme with cauliflower and roasted corn sauce</i> | 68,- |
| Stek z polędwicy wołowej z czosnkiem niedźwiedzim i szparagami <i>Beef tenderloin steak with wild garlic and asparagus</i> | 125,- |
| Antrykot Black Angus Urugwaj 200g <i>Rib Eye Black Angus Uruguay 200g</i> | 149,- |
| Steak hache z siekanej polędwicy wołowej z sosem pieprzowym <i>Hache steak made of chopped sirloin with pepper sauce</i> | 69,- |
| Ragout z jelenia z karmelizowanymi borowikami i kluskami śląskimi <i>Deer ragout with caramelized boletus mushrooms and Silesian dumplings</i> | 106,- |
| Risotto z zielonymi warzywami  <i>Risotto with green vegetables</i> | 68,- |
| Dorada pieczona w soli himalajskiej <i>Sea bream baked in Himalayan salt</i> | 86,- |
| Halibut z sosem maślano-estragonowym i kluskami ziemniacznymi ze szpinakiem <i>Halibut with tarragon butter sauce and potato dumplings with spinach</i> | 94,- |

 *dania bezmięsne / vegetarian dishes*

*Niektóre dania zawierają alergeny-
o uczuleniach i uwarunkowaniach dietetycznych prosimy poinformować kelnera.*

Bon
Appétit
Materon
junior

Do stolików od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 % końcowego rachunku
A 12,5 % service charge will be added to the final bill for parties exciding 5 or more people