

M E N U



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 régime ou si vous avez
une envie irraisonnable, faites un vœux et Mateusz Gessler ou
notre Chef Robert Kondziela l’exaucera.

SMACZNEGO! ENJOY YOUR MEAL! BON APPÉTIT

Mateusz Gessler

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

| | |
|--|------|
| Śledź macerowany w oleju lnianym <i>Herring macerated in linseed oil</i> | 29,- |
| Befszyk tatarski siekany z polędwicy wołowej <i>Chopped beef tartar</i> | 39,- |
| Szparagi z sosem bearnaise i jajkiem w koszulce <i>Asparagus with bearnaise sauce and poached egg</i> | 38,- |
| Szparagi z grilla z czosnkiem niedźwiedzim <i>Grilled asparagus with wild garlic</i> | 36,- |
| Grasica cielęca w sosie koniakowym z nasturcją <i>Sweetbread in cognac sauce with nasturtium</i> | 29,- |
| Parfait z kurzych wątróbek z tostem francuskim <i>Chicken liver parfait with french toast</i> | 29,- |
| Ogon wołowy w consomme z armaniakiem i żółtkiem <i>Oxtail in consomme with armagnac and egg yolk</i> | 28,- |
| Gofr buraczany z kozim serem i mikro ziołami <i>Beetroot waffle with goat cheese and micro herbs</i> | 34,- |
| Węgorz w zalewie octowej podany z grzankami <i>Eel in vinegar marinade with croutons</i> | 56,- |
| Kurki duszone w śmietanie <i>Chanterelles stewed in cream</i> | 46,- |

SALATY / SALADS



| | |
|---|------|
| Sałata francuska z ziołowym vinegrette <i>French salad with herb vinaigrette</i> | 24,- |
| Sałatka z kolorowych pomidorów i pieczonego bakłażana <i>Salad with tomatoes and roasted eggplant</i> | 36,- |
| Sałata rzymska z suszoną kaczką, foie gras i sosem porzeczkowym <i>Salad with dried duck, foie gras, and currant sauce</i> | 48,- |

ZUPY / SOUPS

| | |
|---|------|
| Botwinka z jajkiem mollet <i>Beetroot soup with a mollet egg</i> | 28,- |
| Zupa rybna a'la bouillabaisse <i>Fish soup a'la bouillabaisse</i> | 48,- |
| Rosół Warszawa Wschodnia <i>Chicken soup "Warszawa Wschodnia"</i> | 24,- |
| Krem z kalafiora z truflą <i>Cauliflower cream with truffle</i> | 28,- |
| Chłodnik polski na botwinie z jajkiem <i>Cold beetroot soup with egg</i> | 28,- |

 danie bez mięsa/ vegetarian dish

DANIA MĄCZNE / DUMPLINGS

| | |
|--|------|
| Pierogi z bobem i kolendrą z sosem grejpfrutowym  | 28,- |
| <i>Dumplings with broad beans and coriander with grapefruit sauce</i> | |
| Pierogi z kaczką z prażoną dymką i emulsją pomarańczową | 36,- |
| <i>Duck dumplings with roasted onion and orange emulsion</i> | |
| Pierogi z kaszą gryczaną i kozim serem  | 28,- |
| <i>Dumplings with buckwheat and goat cheese</i> | |

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

| | |
|---|------|
| Pieczeń cielęca w sosie borowikowym z kluskami szpinakowymi i karmelizowaną pietruszką | 64,- |
| <i>Roast veal in boletus sauce with spinach dumplings and caramelized parsley</i> | |
| Sezonowany stek z antrykotu z tukiem i mini frytkami | 78,- |
| <i>Seasoned entrecote steak with fries</i> | |
| Golonka z dzika w sosie jałowcowym z kluskami śląskimi i gratin z buraczków | 64,- |
| <i>Wild boar knuckle in juniper sauce with dumplings and beetroot gratin</i> | |
| Sznicel cielęcy Mateusza z pieczarkami i jajkiem sadzonym | 58,- |
| <i>Mateusz's veal schnitzel with mushrooms and fried egg</i> | |
| Risotto ze szparagami i czarną truflą  | 58,- |
| <i>Risotto with asparagus and black truffle</i> | |
| Kaczka faszerowana jabłkami z pieczonymi owocami | 64,- |
| <i>Duck stuffed with apples with baked fruit</i> | |
| Dorsz pieczony w jarzynach z sosem miso  | 68,- |
| <i>Cod fillet baked in vegetables with miso sauce</i> | |
| Miętus w sosie rakowym  | 86,- |
| <i>Burbot in crayfish sauce</i> | |
| Gołąbki z kaszą, szpinakiem i twarogiem pieczone w pomidorach  | 46,- |
| <i>Stuffed cabbage with grits, spinach and cottage cheese baked in tomato sauce</i> | |
| Ośmiornica pieczona z fioletowymi ziemniakami  | 68,- |
| <i>Baked octopus with purple potatoes</i> | |

DESERY / DESSERTS

| | |
|--|------|
| Beza z owocami z sosem truskawkowym | 22,- |
| <i>Meringue with fruits and strawberry sauce</i> | |
| Sernik jagodowy z białą czekoladą | 26,- |
| <i>Blueberry cheesecake with white chocolate</i> | |
| Tarta karmelowo-tymiankowa z truskawkami | 24,- |
| <i>Caramel and thyme tart with strawberries</i> | |
| Mus czekoladowy z wiśnią Amarena | 28,- |
| <i>Chocolate mousse with Amarena cherry</i> | |



danie bez mięsa/ vegetarian dish

LUNCH DNIA / LUNCH OF THE DAY

(zupa, danie główne, deser)
(soup, main course, dessert)

Poniedziałek - Piątek

Monday - Friday

12.00-16.00

30,-

Bon
Appétit
Mateusz Jurek

Do stolików powyżej 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 % końcowego rachunku

A 12,5 % service charge will be added to the final bill for tables of more than 5 people