

PRZYSTAWKI I ZUPY

STARTERS AND SOUP

	PLN
Zupa rybna z pomidorami <i>krewetki, małże, sandacz, śmietana, koper</i> Fish soup with tomatoes and dill prawns, clams, zander, sour cream, dill	26,-
	alergy 4,8,9
Bulion z kołdunami nadziewanymi mięsem <i>natka pietruszki</i> Broth with dumplings stuffed with meat parsley	23,-
	alergy 1,4
Tatar z polskiej wołowiny <i>ślonina wędzona, pikle, żółtko, gorczyca, marynowane borowiki</i> Polish beef tartare smoked bacon, pickles, egg yolk, mustard, pickled mushrooms	36,-
	alergy 2,4,7
Łosoś Gravlax <i>cytryna, koper, sos miodowo-musztardowy</i> Gravlax salmon lemon, dill, honey-mustard sauce	29,-
	alergy 7,8
Smażony kozi ser <i>mus malinowy, melon, orzechy włoskie, ziarna słonecznika</i> Fried goat cheese raspberry mousse, melon, walnuts, sunflower seeds	29,-
	alergy 1,6
Salatka z kurczakiem, sałata lodowa, pomidor, rzodkiewka, <i>sos z anchovies, grzanki, ser Grana Padano</i> Salad with chicken, iceberg lettuce, tomato, radish, sauce with anchovies, croutons, Grana Padano cheese	27,-
	alergy 1,4,8
Krewetki Black Tiger smażone w maśle <i>pomidor, papryka, cukinia, białe wino, cebulka, czosnek, zielona pietruszka</i> Black Tiger shrimps fried in butter tomato, paprika, zucchini, white wine, onion, garlic, green parsley	37,-
	alergy 4,9
Kopytka smażone <i>sos borowikowy, ser Grana Padano, warzywa gotowane na parze</i> Fried potato dumplings boletus sauce, Grana Padano cheese, steamed vegetables	26,-
	alergy 1,2,4

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

	PLN
Stek Black Angus USA serwowany z ziemniakami smażonymi, warzywami korzeniowymi i sosem borowikowym Black Angus USA Steak served with fried potatoes, root vegetables and boletus sauce alergy 1,4	79,-
Polędwiczka wieprzowa Sous Vide serwowana z konfiturą z czerwonej cebuli, ziemniakami, sosem kurkowym i brokułami Pork loin served with red onion jam, potatoes, chanterelle sauce and broccoli alergy 1,4	55,-
Pierś kaczki Sous Vide z kopytkami, buraczkami, grillowanym jabłkiem i sosem śliwkowym Sous Vide duck breast served with potato dumplings, beets, grilled apple and plum sauce alergy 1,2	59,-
Kurczak Supreme z ziemniakami au gratin, cukinią, marchewką i bakłazanem w pomidorach Chicken Supreme with au gratin potatoes, zucchini, carrots, and eggplant in tomatoes alergy 1,4	52,-
Sandacz z ziemniakami au gratin, sosem śmietanowym z koprem, krewetkami, małżami i warzywami Zander with au gratin potatoes, cream sauce with dill, prawns, mussels and vegetables alergy 1,4,8	53,-
Halibut ze smażonymi ziemniakami, sosem śmietanowym z koprem, krewetkami, małżami i warzywami Halibut with fried potatoes, cream sauce with dill, prawns, mussels and vegetables alergy 2,4,8	61,-
Wegeburger serwowany z kotlecikami falafel, talarkami ziemniaków, sosem jogurtowym i sałatą lodową Vege Burger served with falafel, potato slices, yoghurt sauce and iceberg lettuce alergy 1,4	41,-

POTRAWY DLA DZIECI

DISHES FOR CHILDREN

	PLN
Chrupiące kurczaki serwowane z <i>frytkami i marchewką</i> Crispy chickens served with chips and carrot alergy 1	25,-
Fileciki rybne serwowane z <i>frytkami i marchewką</i> Fish fillets served with chips and carrot alergy 1,4,8	27,-
Lody waniliowo-czekoladowe <i>słodka śmietana, owoce, czekolada</i> Vanilla and chocolate ice cream , sweet cream, fruits, chocolate alergy 2,4	17,-
Naleśniki z serem <i>słodka śmietana, czekolada</i> Pancakes with cottage cheese , sweet cream, chocolate alergy 1,2,4	21,-
Frytki z ketchupem Chips with ketchup	9,-

DESERY I SERY

DESSERTS AND CHEESE

Sernik Baskijski z <i>sosem czekoladowym</i> Basque cheesecake with chocolate sauce alergy 1,2	21,-
Ciasto czekoladowe z <i>malinowym sorbetem</i> Chocolate cake with raspberry sorbet alergy 1,2,4	21,-
Deser lodowy "Nova Star" z <i>owocami i likierem Advocat</i> Ice cream dessert "Nova Star" with fruit and Advocat liqueur alergy 2,4	22,-
Talerz serów <i>sery kozie, sery krowie, konfitura, świeże owoce, paluszki grissini</i> Cheese plate goat cheese, cow cheese, jam, fresh fruit, grissini sticks alergy 1,4	27,-

OFERTA SZEFA KUCHNI CHEF RECOMMENDS

Łosoś Gravlax

cytryna, koper, sos miodowo-musztardowy

Gravlax salmon

lemon, dill, honey-mustard sauce

Stek Black Angus USA

*serwowany z ziemniakami smażonymi,
warzywami korzeniowymi i sosem borowikowym*

Black Angus USA Steak

served with fried potatoes,
root vegetables and boletus sauce

Sernik Baskijski z sosem czekoladowym

Basque cheesecake with chocolate sauce

Lampka wina

Glass of wine

115,- PLN

Wykaz alergenów występujących w potrawach

- 1 – zboża – gluten
- 2 – jaja i ich pochodne
- 3 – soja
- 4 – mleko i produkty mleko-pochodne
- 5 – seler
- 6 – orzechy
- 7 – gorczyca
- 8 – ryby
- 9 – skorupiaki

ALLERGY ADVICE

- 1- GRAINS, GLUTEN
- 2- EGGS AND EGGS DERIVATIVES
- 3- SOYBEANS
- 4- MILK & MILK PRODUCTS
- 5- SELERY
- 6- NUTS
- 7- MUSTARD SEED
- 8- FISH
- 9- SHELLFISH