

# Przystawki . Appetizers

## ZIEMNIAK | POTATO

**SZARE KLUSKI | OKRASA | KAPUSTA KISZONA**  
*POTATO NOODLES | CRUNCH BACON | SAUERKRAUT*

- 27 PLN -

## KOZI SER | GOAT CHEESE

**ZAPIEKANY KOZI SER | MIÓD LAWENDOWY | MARMOLADA JABŁKOWA**  
*BAKED GOAT CHEESE | LAVENDER HONEY | APPLE MARMALADE*

- 27 PLN -

## KURCZAK | CHICKEN

**BUKIET SAŁAT | KURCZAK W PIEPRZOWEJ GLAZURZE | WARZYWA**  
*MIX OF SALADS | CHICKEN IN THE PEPPER GLAZE | VEGETABLES*

- 29 PLN -

## SARNA | ROE

**TATAR Z SARNINY | OPIEŃKI MARYNOWANE | MAJONEZ WĘDZONY**  
*VENISON STEAK TARTARE | PICKLED HONEY MUSHROOMS | SMOKED MAYONNAISE*

- 39 PLN -



## *Zupy . Soups*

### **GRZYBY | MUSHROOMS**

**ZUPA ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW | DOMOWE KLUSKI**

*SOUP WITH MUSHROOMS | BATTER NOODLES*

**- 21 PLN -**

### **RYBY | FISH**

**ZUPA NA WĘDZONYCH RYBACH | WARZYWA**

*SMOKED FISH SOUP | VEGETABLES*

**- 22 PLN -**

# *Dania Głównie . Main Dishes*

## **WARZYWA | VEGETABLES**

**WARZYWA SEZONOWE | KOZI SER | PRAŻONE NASIONA**  
*SEASONAL VEGETABLES | GOAT CHEESE | ROASTED SEEDS*

**- 28 PLN -**

## **DZIK | BOAR**

**PIEROGI Z DZIKA | KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI | SOS GRZYBOWY**  
*DUMPLINGS WITH BOAR | RED ONION JAM | MUSHROOM SAUCE*

**- 37 PLN -**

## **DORSZ | CODFISH**

**FILET Z DORSZA | KALAFIOR | CZARNA SOCZEWICA | PODGRZYBEK**  
*COD FILLET | CAULIFLOWER | BLACK LENTILS | BOLETUS*

**- 45 PLN -**

## **SANDACZ | PERCH-PIKE**

**FILET Z SANDACZA | BÓB | ZIELONY GROSZEK | BAKŁAŻAN**  
*PERCH-PIKE FILLET | BROAD BEAN | GREEN PEA | EGGPLANT*

**- 47 PLN -**



# *Dania Głównie . Main Dishes*

## **PULARDA | PULLET**

**PIERŚ I SERCE PULARDY KUKURYDZIANEJ | KAPUSTA | BATATY | SZALOTKA**  
*CORN PULLET BREAST AND HEART | CABBAGE | SWEET POTATO | SHALLOT*

**- 39 PLN -**

## **KACZKA | DUCK**

**UDO KACZE KONFITOWANE | PIECZONE JABŁKO | KAPUSTA | FASOLA**  
*CONFIT DUCK LEG | BAKED APPLE | CABBAGE | BEAN*

**- 47 PLN -**

## **WOŁOWINA | BEEF**

**ZRAZ Z ROSTBEFFU | LEŚNE GRZYBY | BURAK | KROKIET ZIEMNIACZANY**  
*ROSTBEFF ROULADE | FOREST MUSHROOMS | BEETROOT | POTATO CROQUETTES*

**- 57 PLN -**

## **JELEŃ | DEER**

**UDZIEC JELENIA DŁUGO PIECZONY | SELER | JEŻYNA | KASZANKA**  
*LONG-ROASTED DEER LEG | CELERIAC | BLACKBERRY | BLACK PUDDING*

**- 59 PLN -**



# *Desery . Desserts*

## **BEZA & TOFFI | MERINGUE & TOFFI**

**KRUSZONA BEZA | KREM TOFFI | SOS MALINOWY**  
*CRUSHED MERINGUE | TOFFI CREAM | RASPBERRY SAUCE*

**- 19 PLN -**

## **SERNIK & CYNAMON | CHEESE CAKE & CINNAMON**

**SERNIK CYNAMONOWY NA ZIMNO | LODY Z FASOLI TONKA | SOS WIŚNIOWY**  
*CINNAMON CHEESECAKE | TONKA BEANS ICE CREAM | CHERRY SAUCE*

**- 20 PLN -**

## **CZEKOLADA & TRUSKAWKA | CHOCOLATE & STRAWBERRY**

**CZEKOLADOWE CIASTKO Z PŁYNNYM SERCEM | LODY TRUSKAWKOWE | SOS KAWOWY**  
*CHOCOLATE SOUFLLE | STRAWBERRY ICE CREAM | COFFEE SAUCE*

**- 21 PLN -**



*Dodatki na życzenie . Extras on request*

- 8 PLN -

**BUKIET SAŁAT Z VINEGRET**  
*MIX OF SALADS WITH VINAIGRETTE SAUCE*

**WARZYWA SEZONOWE**  
*SEASONAL VEGETABLES*

**PIECZONY BURAK Z TYMIANKIEM I OCTEM BALSAMICZNYM**  
*ROASTED BEETROOT WITH THYME AND BALSAMICO VINEGAR*

**PIECZONY BATAT Z SOSEM OLIWNYM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI**  
*ROASTED SWEET POTATO WITH OLIVE OIL SAUCE AND HERBS*

