

# MENU

---

## PRZYSTAWKI / APPETIZER

***Carpaccio z gęsi, tatar z pomidora, relish z ogórka, oliwa kolendrowa, orzechy nerkowca***

*Goose carpaccio, tomato tartare, coriander oil cucumber and mustard*

*Карпаччо з гуски, тартар з помідору, масло коріандру, соус з гірчиці і огірка*

***Węgorz na plastrach ogórka z glonami wakame, chutney jabłkowy***

*Smoked eel, wakame seaweed, apple chutney with saffronchilli pepper/coriander*

*Копчений вугор на яблучній чатні, водорості вакаме, шафран, перець чилі, коріандр*

## ZUPY / SOUPS

***Pikantne flaki wołowe***

*Spicy Polish tripe soup*

*Гострий польський підчеревинний суп*

***Krem z dyni i pomarańczy, mleko kokosowe, kolendra, pestki i oliwa z dyni***

*Pumpkin and orange cream, coconut milk, coriander, seeds and pumpkin oil*

*Гарбузово-апельсиновий крем, кокосове молоко, коріандр, насіння та гарбузова олія*

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

***Sandacz w sosie rakowym, ziemniaki opiekane, salata winegret***

*Zander crayfish sauce roasted potatoes lettuce vinaigrette*

*Печений лосось в білому вині, шафрановий соус, овочеві спагеті, часник, зелень петрушки, олія з базилика.*

***Stek z polędwicy w sosie grzybowym ziemniak Hasselback  
grillowana papryka z octem balsamicznym***

*Filet of steak mushroom sauce hasselback potato grilled peppers with balsamic vinegar*

*Стейк з яловичини в грибному соусі/картопля Hasselback перець гриль з бальзамічним соусом*

## DESERY / DESSERTS

***Ekler, krem karmelowy prażone pistacje puder malinowy maliny***

*Eclair, caramel cream roasted pistachios raspberry powder raspberries*

*Еклер, карамельний крем смажені фісташки малинова пудра малина*

***Beza pistacjowa z parfait chałwowym i figami***

*Pistachio meringue with halva parfait and figs*

*Фісташкове безе з парфе з халви та інжиром*

**259 zł z / with Pere Ventura Cava Brut Reserva**  
**289 zł z / with Champagne Jacquart Mosaïque Brut**

