

## Dania pierwsze | Starters

**Tatar wołowy | 64 PLN**

**Beef Tartare**

Żółtko confit | Piklowane warzywa | Pumpernikiel | Gorczyca  
Confit Egg Yolk | Pickled Vegetables | Pumpernickel | Mustard  
1 | 2 | 10 | 12

**Śledź holenderski | 48 PLN**

**Dutch Herring**

Wędzony majonez | Burak & gorczyca | Kalarepa | Koper | Frisée  
Smoked Mayonnaise | Beetroot & Mustard | Kohlrabi | Dill | Frisée  
1 | 3 | 6 | 10

**Selekcja serów łomnickich z gospodarstwa Kozia Łąka | 85 PLN**

**Selection of Łomnica Cheeses from Kozia Łąka Farm**



Domowa konfitura  
Homemade Preserve  
5 | 13

**Smarowidło z fasoli | 35 PLN**

**Bean Spread**



Prażone pestki | Olej lniany | Chleb na zakwasie  
Roasted Seeds | Linseed Oil | Sourdough Bread  
2 | 9 | 13 | 14

## Zupy | Soups

**Consommé z dzikiego ptactwa | 36 PLN**

**Mixed game bird broth Consommé**

Pierozek z kaczką | Grzyby | Szafran  
Duck Dumpling | Mushrooms | Saffron  
2 | 6

**Żurek | 38 PLN**

**Sour Rye Soup**

Żytni zakwas | Jajko przepiórcze | Biała kiełbasa | Skwarki ze złotnickiej | Tłuczone ziemniaki  
Rye Starter | Quail Egg | White Sausage | Złotnicka Cracklings | Crushed Potatoes  
1 | 2 | 5 | 6 | 10

**Chłodnik z botwiny | 36 PLN**

**Cold Beet Greens Soup**



Botwina | Chrupiące warzywa | Piklowana kalarepa | Jajko | Maślanka  
Beet Greens | Crunchy Vegetables | Pickled Kohlrabi | Egg | Buttermilk  
1 | 5 | 6

## Dania drugie | Main courses

**Stek z kapusty spiczastej | 54 PLN**



**Pointed Cabbage Steak**

Majonez szczypiorkowy | Puree z palonej kapusty | Szalotka

Chive Mayonnaise | Burnt Cabbage Purée | Shallot

1 | 10

**Risotto | 62 PLN**



**Risotto**

Szparagi | Smardze

Asparagus | Morels

5

**Pieczona perliczka | 88 PLN**

**Roasted Guinea Fowl**

Grillowana sałata | Sos anchois

Grilled Lettuce | Anchovy Sauce

3 | 5

**Pieczony jesiotr | 129 PLN**

**Roasted Sturgeon**

Szpinak | Jajko poche | Sos beurre blanc

Spinach | Poached Egg | Beurre Blanc Sauce

1 | 3 | 5

**Sznycel wieprzowy | 66 PLN**

**Pork Schnitzel**

Masło Café de Paris

Café de Paris Butter

1 | 2 | 5

**Rostbef sezonowany 14 dni | 129 PLN**

**Dry-Aged Roast Beef (14 days)**

Sos pieprzowy

Pepper Sauce

5 | 6

## Dodatki | Sides

**Kremowe puree ziemniaczane | 18 PLN**



**Creamy Mashed Potatoes**

Palone masło

Brown Butter

5

**Ziemniaki z ogniska | 20 PLN**



**Fire-Roasted Potatoes**

Kremowa ricotta | Tymianek cytrynow

Creamy Ricotta | Lemon Thyme

5

**Karmelizowane buraki | 20 PLN**



**Caramelized Beets**

Maliny | Szczawik zajęczy  
Raspberries | Wood Sorrel  
5 | 12

**Duszona kapusta w białym winie | 20 PLN**

**Braised Cabbage in White Wine**

Boczek złotnicki | Koper  
Złotnicka Bacon | Dill  
5 | 12

**Mizeria | 20 PLN**



**Cucumber Salad**

Ogórki kompresowane | Piklowana szalotka | Labneh | Olej koperkowy  
Compressed Cucumbers | Pickled Shallot | Labneh | Dill Oil  
5 | 12

**Mix letnich sałat | 20 PLN**



**Summer Lettuce Mix**

Warzywa | Orzech laskowy | Winegret fermentowane orzechy  
Vegetables | Hazelnut | Fermented Nut Vinaigrette  
10 | 12 | 13

## **Desery | Desserts**

**Szarlotka jak kiedyś | 36 PLN**



**Traditional Apple Pie**

Lody waniliowe | Szczawik zajęczy  
Vanilla Ice Cream | Wood Sorrel  
1 | 2 | 5

**Miodownik | 38 PLN**

**Honey Cake**

Sezonowe owoce  
Seasonal Fruits  
1 | 2 | 5

**Fondant pistacjowy | 40 PLN**

**Pistachio Fondant**

Pistacje | Płatki soli Maldon | Lody śmietankowe  
Pistachios | Maldon Salt Flakes | Cream Ice Cream  
1 | 2 | 5 | 13

### **Wykaz alergenów | List of allergens:**

1-jaja/eggs 2-gluten/gluten 3-ryby/fish 4-mięczaki/molluscs 5-laktoza/lactose  
6-seler/celery 7-orzechy ziemne/peanuts 8-sezam/sesame 9-skorupiaki/crustaceans  
10-gorczyca/mustard 11-soja/soy 12-siarczyny/sulfites 13-orzechy/nuts 14-tubin/lupin