



Przystawki:

- Grillowany kalafior, młoda cebula, wasabi, świerk, bergamotka
23 (L) 7
- Lekki krem ze szpinaku, wędzony boczek, dynia, werbena cytrynowa
28 (L) 4,7,9,10
- Wytrawne pączki z serów Gruyère i Raclette, sos truflowy, Parmigiano Reggiano
36 (G)(L) 1,3,4,7
- Przegrzebki, topinambur, pędy świerku, consomme wołowe
44 (L) 2,6,7,12
- Marynowany śledź, Polskie wasabi, jabłko, kiszony ogórek
26 4
- Wędzone sardynki w tempurze, marmolada z buraka i żurawiny, creme fraiche
26 (G)(L) 1,4,,7
- Parfait z kaczjej wątróbki, galaretka wiśniowa, chutney morelowy, grillowany sourdough
33 (G)(L) 1,3,7,12
- Tatar z polskiego jelenia, seler, chilli, grillowany sourdough
46 (G)1,3,7,10,12

Dania główne:

- Ravioli z żółtkiem, topinambur, grzybowe duxelle, leśne pikle, dzikie zioła
68 (G)(L) 1,3,7,13
- Turbot na parze, fenkuł, kalarepa, marchew konfitowana, rokitnik, wędzone ziemniaki
116 (L) 4,7
- Prologue „Fish & chips”, okoń, potrójnie gotowane frytki, sos tatarski z jalapeño, groszek, piklowana nektarynka
84 (L) 3,4,7,
- Wędzone żeberko wieprzowe bez kości, sos barbecue, pigwa, ananas, Żurek
68 (G)(L) 1,7,12
- Sezonowana łopatka z wołowiny Wagyu, potrójnie gotowane frytki, ketchup grzybowy, sos hollandaise, sałatka z piklowanej kapusty, mięta
115 (L) 3,4,7,10,12
- Schabowy na kości ze świni jabłkowej, czerwona kapusta, dynia, marmolada z cebuli i anchois
78 (G)(L) 1,7
- Panierowana grasica jagnięca, szafranowe risotto, lejkowiec dęty, wywar umami
77 (G)(L) 7,9,12

Wszystkie produkty użyte do skomponowania naszych dań są świeże, NIE odmrożone

Dodatki:

- Sałatka z piklowanej kapusty z mięta 8 12
- Pure z ziemniaków ratte 8 (L)(G) 7
- Domowe frytki, ketchup grzybowy 15 (L) 4,7

Desery:

- Fondant czekoladowy, rabarbar, sorbet z jabłka i pietruszki
33 (L) 1,3,11
- Konfitura z agrestu, kruszonka, lody lubczykowe
28 (G)(L) 1,3,7,8
- Pieczony sernik waniliowy, śliwa Renkloda, Mirabelka
31 (G)(L) 1,3,7
- Chrupiąca rurka, krem z białej czekolady, liść laurowy
8 (G)(L) 1, 7

prologue

Starters:

- Grilled cauliflower, onion, wasabi, spruce, bergamot
23 (L)
- Light cream of spinach, smoked bacon, pumpkin, lemon verbena
28 (L)
- Gruyère and Raclette cheese balls, truffle sauce, 24 months Parmigiano Reggiano
36 (G)(L)
- Scallops, jerusalem artichokes, spruce tips, beef consommé
44 (L)
- Pickled herring, Polish wasabi, apple, fermented cucumber
26
- Tempura fried smoked sardines, beetroot and cranberry jam, crème fraîche
26 (G)(L)
- Duck liver parfait, cherry jelly, apricot chutney, grilled sourdough
33 (G)(L)
- Tartare of local cured deer, grilled sourdough, celery, chilli
46 (G)

Mains:

- Egg yolk ravioli, jerusalem artichokes, mushroom duxelle, forest pickles, wild herbs
68 (G)(L)
- Steamed turbot, fennel, kohlrabi, confit carrot, seabuckthorn, smoked potato
116 (L)
- Prologue „Fish & chips”, seabass, triple cooked chips, jalapeño tartar sauce, pea and pickled nectarine
84 (L)
- Barbecue glazed smoked pork belly, quince, pineapple, sourdough broth
68 (G)(L)
- Wagyu beef flat iron steak, triple cooked chips, mushroom ketchup, hollandaise sauce,
fermented cabbage salad, mint
115 (L)
- Schnitzel of apple fed pork, red cabbage, pumpkin, onion and anchovy marmalade
78 (G)(L)
- Lamb sweetbread nuggets, saffron risotto, black trumpet, umami broth
77 (G)(L)

All meats used in creation of our menu are fresh, NOT THAWED

Sides:

- Fermented cabbage salad with mint 8
- Ratte potato pureé 8 (L)(G)
- Homemade chips, mushroom ketchup 15 (L)

Desserts:

- Chocolate fondant, rhubarb, apple and parsley sorbet
33 (L)
- Gooseberry crumble, lovage ice cream
28 (G)(L)
- Baked vanilla cheesecake, greengage, mirabelle plums
31 (G)(L)
- Crispy roll, white chocolate mousse, bay leaf
8 (G)(L)