

Przystawki zimne

Cold appetisers

Tatar wołowy

Beef tartare

Jajko przepiórcze / szalotka / chips z parmezanu / musztarda francuska / rzodkiewka
Quail egg / shallot / parmesan chips / French mustard / radish

22zł



Carpaccio z buraka

Beetroot carpaccio

Kozi ser / rukola / orzech włoski
Goat cheese / arugula / walnuts

14zł



Deska serów francuskich

French cheese platter

+ degustacja oliw z grillowanym pieczywem
+ oils degustation with grilled breads

23zł



Przystawki ciepłe

Warm appetisers

Raki

Crayfish

Estragon / anyż / wino francuskie

Tarragon / anise / French wine

22zł



Pieróżki z lososia

Salmon dumplings

Suszony pomidor / szpinak / anachiois

Sun-dried tomatoes / spinach / anchovy

18zł



Wątróbka drobiowa

Poultry liver

Wiśnia / kruszonka z orzecha laskowego

Goat cheese / arugula / walnuts

18zł



Zupy

Soups

Zupa z ozorków wołowych

Beef tongues soup

Trufla / por / kolendra / seler / marchew

Truffle / leek / coriander / celery / carrot

13zł



Domowy rosół

Homelike broth

Swojski makaron / podroby drobiowe / natka pietruszki / marchew

Homelike pasta / giblets / parsley / carrot

9zł



Żurek

Sour soup

**Zakwas żytni / jajo przepiórcze / fondant ziemniaczany / chrzan / kielbasa
śląska**

Rye sourdough / quail egg / potato fondant / horseradish / Silesian sausage

11zł



Dania główne

Main course

Policzki wołowe

Beef cheeks

Puree z selera / czarnuszka / glazurowana marchew / jabłko

Celery purée / nigella / glazed carrot / apple

32zł



Kaczka połówka

Half duck

Kapusta czerwona / gruszka / żurawina / majeranek /

miód gryczany / kluski śląskie

Red cabbage / pear / cranberry / marjoram / buckwheat honey / Silesian dumplings

42zł



Sznicel wieprzowy

Pork schnitzel

Jajko sadzone / pikle / trufla / puree ziemniaczano- borowikowe

Fried egg / pickles / truffle / potato and porcini mushroom purée

27zł



Stek w sosie brandy

Steak in brandy sauce

Pomidorki w rozmarynie / ziemniaki pieczone

Cherry tomatoes in rosemary / baked potatoes

65zł



Ryby

Fish

Pstrąg pieczony w maśle czosnkowym

Baked garlic butter trout

Chrupiąca fasolka szparagowa / ziemniaki / surówka z kiszzonej kapusty

Crunchy green beans / potatoes / sauerkraut

37zł



Łosoś

Salmon

Szparagi zielone / bernese

Green asparagus / bernese

38zł



Krewetki

Shrimp

Masło / czosnek / kolendra / chilli / makaron spaghetti

Butter / garlic / coriander / chili / spaghetti pasta

32zł



Pasta

Pasta

Ravioli

Ravioli

Ricotta / borowik / palone maslo / pomidor / rukola / parmezan
Ricotta / porcini mushroom / brown butter / tomato / arugula / parmesan

23zł



Spaghetti

Spaghetti

Pesto bazyliowe / maslo / szpinak
Basil pesto / butter / spinach

19zł



Pierogi ruskie

Cheese and potato dumplings

Cebulka duszona na maśle
Onion stewed in butter

12zł



Salatki

Salads

Cesarska

Caesar salad

Kurczak zagrodowy / parmezan / salata rzymska / grzanki / boczek / sos Worcester
Farmhouse chicken / parmesan / cos lettuce / toast / bacon / Worcestershire sauce

19zł



Salatka z wątróbką

Liver salad

Mix salat / miód / brandy / malina / vinegrette / prosciutto
Lettuce mix / honey / brandy / raspberry / vinaigrette / prosciutto

19zł



Salatka z rukoli

Arugula salad

Pieczony pomidor / pini / chilli / czosnek / cukier brązowy / avocado
Baked tomato / pine nuts / chili / garlic / brown sugar / avocado

13zł



Desery

Desserts

Fondant orzechowy

Nut fondant

Lody waniliowe

Vanilla ice-cream

12zł



Pieczony rabarbar

Roasted rhubarb

Lody palone masło / kruche ciasto

Brown butter ice-cream / shortbread

12zł



Domowe ciasto sezonowe

Seasonal cake

9zł



Puchar lodowy

Ice cream

Trzy gałki lodów / ananas / mięta

Three scoops of ice cream / pineapple / mint

14zł



Gałka lodów

Three scoops of ice cream

4zł

