

## ***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

**28zł**



### ***Carpaccio z buraka***

Beetroot carpaccio

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

**16zł**



### ***Deska serów francuskich***

French cheese platter

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

**25zł**



## *Przystawki ciepłe*

Warm appetisers

### ***Raki***

Crayfish

**Estragon / anyż / wino francuskie**

Tarragon / anise / French wine

*27zł*



### ***Pieróżki z lososia***

Salmon dumplings

**Suszony pomidor / szpinak / anachiois**

Sun-dried tomatoes / spinach / anchovy

*25zł*



### ***Wątróbka drobiowa***

Poultry liver

**Wiśnia / kruszonka z orzecha laskowego**

Goat cheese / arugula / walnuts

*21zł*



## ***Zupy***

Soups

### ***Zupa z ozorków wołowych***

Beef tongues soup

**Trufla / por / kolendra / seler / marchew**

Truffle / leek / coriander / celery / carrot

***17zł***



### ***Domowy rosół***

Homelike broth

**Swojski makaron / podroby drobiowe / natka pietruszki / marchew**

Homelike pasta / giblets / parsley / carrot

***13zł***



### ***Żurek***

Sour soup

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

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

***20zł***



## *Dania główne*

Main course

### *Policzki wołowe*

Beef cheeks

**Puree z selera / czarnuszka / glazurowana marchew / jabłko**

Celery purée / nigella / glazed carrot / apple

**35zł**



### *Kaczka połówka*

Half duck

**Kapusta czerwona / gruszka / żurawina / majeranek /**

**miód gryczany / kluski śląskie**

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

**44zł**



### *Sznicel wieprzowy*

Pork schnitzel

**Jajko sadzone / pikle / trufla / puree ziemniaczano- borowikowe**

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

**30zł**



### *Stek w sosie brandy*

Steak in brandy sauce

**Pomidorki w rozmarynie / ziemniaki pieczone**

Cherry tomatoes in rosemary / baked potatoes

**67zł**



## ***Ryby***

Fish

### ***Pstrąg pieczony w maśle czosnkowym***

Baked garlic butter trout

**Chrupiąca fasolka szparagowa / ziemniaki / surówka z kiszzonej kapusty**

Crunchy green beans / potatoes / sauerkraut

**40zł**



### ***Łosoś***

Salmon

**Szparagi zielone / bernese**

Green  
asparagus / bernese

**40zł**



### ***Krewetki***

Shrimp

**Masło / czosnek / kolendra / chilli / makaron spaghetti**

Butter / garlic / coriander / chili / spaghetti pasta

**34zł**



## *Pasta*

Pasta

### *Ravioli*

Ravioli

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

**27zł**



### *Spaghetti*

Spaghetti

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

**22zł**



### *Pierogi ruskie*

Cheese and potato dumplings

**Cebulka duszona na maśle**  
Onion stewed in butter

**14zł**



## *Salatki*

Salads

### *Cesarska*

Caesar salad

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

*21zł*



### *Salatka z wątróbką*

Liver salad

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

*21zł*



## *Desery*

Desserts

### *Fondant orzechowy*

Nut fondant

### **Lody waniliowe**

Vanilla ice-cream

**15zł**



### *Pieczony rabarbar*

Roasted rhubarb

### **Lody palone masło / kruche ciasto**

Brown butter ice-cream / shortbread

**14zł**



### *Domowe ciasto sezonowe*

Seasonal cake

**11zł**



### *Puchar lodowy*

Ice cream

### **Trzy gałki lodów / ananas / mięta**

Three scoops of ice cream / pineapple / mint

**16zł**



### *Gałka lodów*

Three scoops of ice cream

**6zł**

