

Przystawki zimne

Cold appetizers

Salata Mista Verde - wybór sałat i kielbków z młodym szpinakiem, pomidorem, ogórkiem, oraz sosem vinaigrette GF

Mixed lettuces served with baby spinach leaves, tomatoes, cucumber and vinaigrette sauce

18,00

Carpaccio z sezonowanej wołowiny na rucoli z suszonymi pomidorami, kaparami i pesto ze świeżych ziół GF

Beef carpaccio with sun blushed tomatoes and rocket salad, drizzled with caper and olive pesto sauce

29,00

Tatar z łososia atlantyckiego z sałatką z zielonego ogórka z miętą i imbirem GF

Atlantic salmon tartare with fresh cucumber, coriander and ginger salad

41,00

Tradycyjny siekany befsztyk tatarski z polędwicy wołowej z ogórkiem, cebulą i marynowanymi pieczarkami GF

Beef steak tartare, served with onion, pickled cucumber and mushrooms, is a gourmet classic. Meat and the eggs are very fresh and they are eaten raw.

37,00

Tatar z sarny w dymie świerkowym podany z sorbetem podgrzybkowym, marynowanymi borowikami, perłową cebulką i orzechami laskowymi GF

Venison stake tartar in spruce smoke served with bolete mushroom sorbet, pickled porcini mushrooms, pearl onions and hazelnuts

51,00

Przystawki ciepłe

Hot appetizers

Liście szpinaku smażone na maśle z Parmezanem GF

Butter fried spinach leaves with Parmesan

19,00

*Scampi w sosie czosnkowo- śmietanowym
z pomidorami concasse GF*

Scampi in garlic-cream sauce with concasse tomatoes

41,00

*Ślimaki zapiekane na złoty kolor
w maśle czosnkowo- pietruszkowym GF*

Snails baked in parsley and garlic butter

29,00

*Ośmiornica z pietruszkową oliwą,
układana na grillowanych pomidorach
z aromatem pieczonego czosnku GF*

Octopus with parsley olive oil with grilled garlic tomatoes

54,00

Zupy

Soups

*Krem z topinamburu i kukurydzy
z prażonymi pestkami słonecznika GF*

*Cream of Jerusalem artichokes and corn
with roasted sunflower seeds*

17,00

*Krem z grillowanej papryki i jabłek
z sałatką z cukinii GF*

Grilled paprika and apple cream with zucchini salad

15,00

*Sycylijska zupa z krewetkami,
łososiem i sandaczem GF*

Sicilian soup with prawns, salmon and zander

25,00

*Żurek autorski Szefa Kuchni na domowym zakwasie
z kiełbasą śląską, boczkiem z komina i pieczarkami*

Żurek- t traditional Polish soup

19,00

Makarony

Pasta

*Spaghetti aglio olio e peperoncino na pieczonym czosnku
z ziołami, chilli i Parmezanem*

Spagetti aglio olio e peperoncino with roasted garlic, pepper and Parmezan
25,00

*Szpinakowe pappardelle z kalmarem,
suszonymi pomidorami, oliwkami i bio oliwą z oliwek*
Spinach pappardelle with calamari, sun-dried tomatoes, olives and bio olive oil
36,00

*Kremowe risotto z kurkami, rozmarynem
i płatkami bekonu*
Risotto with chanterelles, rosemary and becon flakes
37,00

*Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim
z podgrzybkami*
Ravioli with venison on nelson sauce
36,00

Wszystkie makarony możemy przygotować w wersji bezglutenowej.
All of the pasta dishes can be served in a gluten free version.

*!Makarony tagliatelle, pappardelle, ravioli oraz pyzy są ręcznie robione
w naszej pracowni ze specjalnego gatunku mąki.*
*Tagiatelle, pappardelle, ravioli and steamed dumplings are handmade
in our kitchen with a special type of flour.*

Ryby i owoce morza

Fish and seafood

*Łosoś z rusztu podany na szpinaku z musem
z czerwonej fasoli i gratin selerowym GF*

*Grilled salmon served on spinach with red bean mousse
and celeriac gratin*

54,00

*Kalmar faszerowany fetą, szpinakiem i kaszą jaglaną
podany na sałatach GF*

*Calamari stuffed with feta, spinach and millet groats served
with a mix of lettuces*

44,00

*Halibut z rusztu podawany na zielonych warzywach
z sosem z grzybów Nameko GF*

Halibut sauté with green vegetables and Nameko mushroom sauce

62,00

*Pieczony filet z soli z cukinią, suszonymi pomidorami, kaszą
jaglaną i musem dyniowym*

*Sole filet baked with courgettes, sun-dried tomatoes,
millet groats and pumpkin mousse*

44,00



Dania mięsne Meats



Wątróbka cielęca smażona na bekonie, podana na sałatach i kiełkach z filedami owoców cytrusowych, owocami sezonowymi, pomidorem, ogórkiem i sosem malinowym GF
Veal liver fried with bacon, served on the selection of lettuces, sprouts, citrus chunks, seasonal fruit, tomatoes, cucumbers and raspberry dressing
39,00

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z kaszą z siemieniem lnianym i karmelizowanymi ekologicznymi burakami GF
Beef cheeks braised in red wine with groats, flax seeds and caramelised ecological beet roots
44,00

Kurczak po prowansalsku z warzywnymi pappardelle, ziemniakami opiekany w bekonie i sosem żurawinowo- rozmarynowym GF
Chicken Provençal with pappardelle vegetables, potatoes fried in bacon and cranberry-rosemary sauce
42,00

Słynna kaczka z modrą kapustą doprawioną suszoną śliwką i porzeczkami, podana z domowymi pyzami z naszej pracowni
Famous roast duck served with red cabbage with a hint of smoked plum and currants with traditional home made steamed dumplings
(the steamed dumplings are only made in Poznan)
61,00

Wyborna pieczeń z królika długo duszonego w sosie śmietanowo- musztardowym, serwowana z karmelizowanymi buraczkami i jasną kaszą
Slow-cooked rabbit in cream and mustard sauce served with caramelized beet roots and groats
49,00



Dania mięsne Meats



Grillowana polędwiczka cielęca zaprawiana szałwią i tymiankiem, podana na szpinaku z fetą i delikatnym, maślanym puree ziemniaczanym oraz sosem z zielonego ogórka i białego wina GF

Grilled veal tenderloin marinated in sage and thyme on spinach, feta and butterm potato puree with fresh cucumber white wine sauce
49,00

Sezonowana polędwica wołowa podana na sałatach i młodym szpinaku z warzywami sezonowymi i sosem z prażonego sezamu GF

Seasonal beef loin served with lettuce, baby spinach, seasonal vegetables and roasted sesame seeds sauce
43,00

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej z sosem do wyboru: z sera gorgonzola, z zielonego lub czarnego pieprzu, z ziemniakami i warzywami sezonowymi GF

Beef tenderloin steak with 3 sauces to choose from: gorgonzola cheese green or black pepper, served with potato and seasonal vegetables
71,00

Wykwintna pieczeń z sarny podawana z prażoną kaszą gryczaną, maślanymi buraczkami i sosem śmietanowym
Roast of roe-deer served with groats, glazed beetroot and cream sauce
57,00

Nowozelandzka gic z jagnięca duszona w czerwonym winie na cytrusowej, czarnej soczewicy z musem z szalotki i pieczonych jabłek GF

New Zealand veal shank braised in red wine, served on citrus black lentils, with shallot and baked apple mousse
68,00

Deser

Desserts

Tiramisu

Tiramisu

18,00

*Słynny sernik Waldemara
podany z bitą śmietaną
Cheesecake with whipped cream
16,00*

Crème brule

Crème brule

16,00

*Domowa beza na kremie mascarpone z coulis
truskawkowym i sezonowymi owocami
Homemade meringue with mascarpone cheese and strawberry coulis
and seasonal fruit
15,00*

*Lody waniliowe podane z owocami,
bitą śmietaną i coulis z truskawek
Vanilla ice cream served with fruit, whipped cream
and strawberry coulis
24,00*

Napoje ciepłe

Hot Drinks

Kawa 8,00
Coffee

Cappuccino 9,00
Cappucino

Kawa Latte 14,00
Caffe Latte

Kawa po irlandzku 19,00
Irish coffee

Herbata Althaus 8,00
Tea Althaus

Herbata Althaus Grand Packs 14,00
Tea Althaus Grand Packs

Napoje zimne

Cold drinks

<i>Woda mineralna niegazowana</i>	6,00 /os-	bez ograniczeń ilościowych
<i>Mineral water</i>	6,00/	per person - no limits
<i>Woda Panna</i>	250 ml	8,00
<i>Panna mineral water</i>		
<i>Woda Panna</i>	750 ml	20,00
<i>Panna mineral water</i>		
<i>Woda Sanpellegrino</i>	250 ml	8,00
<i>Sanpellegrino mineral water</i>		
<i>Woda Sanpellegrino</i>	750 ml	20,00
<i>Sanpellegrino mineral water</i>		
<i>Woda Cisowianka</i>	300 ml	7,00
<i>Cisowianka mineral water</i>		
<i>Woda Cisowianka</i>	700 ml	15,00
<i>Cisowianka mineral water</i>		
<i>Coca – Cola</i>	200 ml	6,00
<i>Sprite, Fanta, Tonic Water</i>	200 ml	6,00
<i>Soki owocowe - wybór</i>	200 ml	7,00
<i>Juice</i>		
<i>Sok ze świeżych owoców</i>	200 ml	15,00
<i>Fresh fruit juice</i>		

Piwo

Beer

Żywiec beczkowe	0,33l	9,00
	0,50l	11,00
Lech Premium	0,33l	9,00
Pilsner Urquell	0,33l	9,00
Paulaner	0,33l	11,00
Heineken	0,33l	10,00
Praga	0,33l	10,00
Żywiec Białe	0,50l	9,00
Żywiec Bock	0,50l	9,00
Żywiec Marcowe	0,50l	9,00
Żywiec Saison	0,50l	9,00

Aperitif

Campari Bitter	8 cl	18,00
Martini	8 cl	16,00
Porto	8 cl	18,00
Sherry	8 cl	18,00

Digestif

Jägermeister	4 cl	16,00
Underberg	2 cl	16,00

Vodka Pure

Smirnoff Vladimir	4 cl	9,00
Wyborowa	4 cl	9,00
Finlandia	4 cl	9,00
Żubrówka	4 cl	8,00

Excellent Vodka

Smirnoff Black	4 cl	14,00
Belvedere	4 cl	14,00
Finlandia Cranberry	4 cl	14,00
Absolut Blue	4 cl	14,00
Śliwowica	4 cl	14,00
Żołądkowa Gorzka	4 cl	14,00

Gin	4 cl	14,00
Rum	4 cl	16,00
Tequila	4 cl	18,00
Armagnac	4 cl	32,00
Cognac V.S.	4 cl	20,00
Cognac V.S.O.P.	4 cl	32,00
Cognac X.O.	4 cl	70,00
Brandy	4 cl	18,00
Excellent Brandy	4 cl	28,00
Grappa	4 cl	18,00
Whisky	4 cl	16,00
12 Years Old Whisky	4 cl	22,00
Old Malt Whisky	4 cl	28,00
Whiskey	4 cl	18,00