



menu



polskie menu

zimne przystawki

Domowa galaretką z golonki z sosem ze świeżo tartego chrzanu i jajek

Grilowany Oscypek z konfiturą z jarzębiny i pachnącą gruszką smażoną w miodzie

Piers przepiórki wędzona w dymie jałowcowym podana z galaretką z buraczków i malin

Talerz tradycyjnych polskich przekąsek: śledź z pieczonym ziemniakiem, tatar z polędwicy wołowej, pasztet z sarny z domowymi marynatami oraz rolada z białego wiejskiego sera z konfiturą z pomidorów

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi rydzami i borowikami

gorące przystawki

Domowe pierogi na życzenie z kapustą i grzybami lub cielęcina

Pachnący pasztet z sarny pieczony w cieście maślanym z konfiturą z borówek

Smażone na maselku rydze podane z kopytkami i grzybową pianką

zupy

Domowy rosół z wiejskich kurcząt z aromatycznymi kołdunami

Tradycyjny żurek z wiejską szynką i tartym chrzanem

Zupa borowikowa z domowymi łazankami i puszystą śmietanką

ryby

Duszony sum z warzywami i pianką z masła orzechowego

Smażony mazurski sandacz z zielonymi szparagami i sosem z suszonych borowików

Pieczony jesiotr podany na szpinaku z sosem z czerwonego kawioru

mięsa

Grilowane kotleciki z prosięcia podane z białą kielbaską i sosem z żurku

Kaczka pieczona w płatkach majeranku z jabłkami i sosem z czarnej porzeczki

Polędwica z duszonymi borowikami według receptury Kuchmistrza Stanisława Augusta – Jęgomościa Tremo

Pieczony comber z sarny z grzybami, buraczkami smażonymi w miodzie, sosem z żubrówki i esencją z malin

polish menu

cold hors d'oeuvres

Home made pork shank jelly served with egg and horseradish sauce 29,-

Grilled "Oscypek" cheese with rowanberry confit and honey fried pear 39,-

Warm quail breast smoked in juniper smoke served with raspberry and beetroot jelly 39,-

Plate of traditional Polish starters: herring with baked potato, beef loin tartar, venison pate with home made pickles and roulade of local cottage cheese with tomatoes confit 41,-

Beef loin tartar with marinated milk caps and boletus 43,-

hot hors d'oeuvres

Traditional polish "Pierogi" served two ways: delicate veal or sauerkraut and mushrooms stuffing 29,-

Aromatic venison pate baked in butter dough served with forest cranberries 36,-

Butter fried milk caps served with potato dumplings accompanied by mushroom cappuccino 48,-

soup

Home made chicken broth with dumplings "kołduny" 24,-

"Zurek" – Polish sour cream soup with country ham seasoned with horseradish 26,-

Classic Polish boletus soup with noodles and cream 31,-

fish

Stewed catfish with vegetables and brown butter Cappuccino 49,-

Roasted Mazurian Lake pike perch served with green asparagus and dry boletus sauce 69,-

Roasted sturgeon served on a bed of spinach with red caviar sauce 79,-

meat

Grilled pork chops served with small white sausage and "Zurek" sauce 59,-

Duck roasted in marjoram with apples served with black currant sauce 69,-

Beef tenderloin with boletus according to a recipe by Tremo the Head Chef of King Stanislas Augustus 85,-

Roasted saddle of venison with mushrooms, honey fried beetroots, Bison vodka sauce and raspberry emulsion 89,-

międzynarodowe menu

zimne przystawki

Rucola z truflowo sojowym vinaigrette, pomidorkami cherry i orzechami

Tatar z marynowanego łosia podany z ravioli z łosia z imbirem i kolendrą

Carpaccio z polędwicy wołowej z sosem Dijon

Salatka „Caesar” z piersią kurczaka lub krewetkami podana z grzankami i parmezanem

Tuńczyk na 4 sposoby: z galaretką z zielonej herbaty, szparagami i słodkim sosem, z sezamem oraz rolada z wędzonego tuńczyka z rucolą i awocado

Świeże ostrygi podane z szalotką i cytryną

gorące przystawki

Kremowe risotto z warzywami

Gotowane na parze orientalne ravioli z krewetką

Gęsia wątróbka w 3 odsłonach: na zimno jako terrina, na ciepło smażona i Crème Brulle, podane z chutneyem z moreli i ciepłą bułeczką drożdżową

zupy

Azjatycka zupa rybna z trawą cytrynową i imbirem

ryby

Łosoś w kolendrze i limonkach podany ze smażonymi warzywami i szynką parmeńską

Duszona dorada z masłem truflowym i musem z kalafiora podana z parmezanowym risotto

Grilowany tuńczyk w ziołach, podany z chrupiącym naleśnikiem i sosem z tasmańskiego pieprzu

Smażone krewetki w czterech orientalnych smakach: z chutneyem z mango, w curry, w czosnku oraz w kolendrze i trawie cytrynowej

Homar duszony w masle podany z porowatą lazanią

mięsa

Pieczony młody kurczak w imbirze i whisky podany z caneloni z dynią

Cielęcina na 3 sposoby: grilowany kotlecik z kostką, smażona polędwiczka cielęca i duszone policzki cielęce, wszystko podane z puree z zielonego groszku i z sosem z kawy

Kotleciki jagnięce podane z korzenną kaszką cous cous i pastą z bakłażana

Stek argentyński ze smażoną rzymską sałatą, ziemniakami nadziewanymi grzybami i sosem śliwkowym

international menu

cold hors d'oeuvres

Rocket salad with soy truffle vinaigrette served with cherry tomatoes and nuts 31,-

Tartar of marinated salmon accompanied by salmon ravioli with ginger and coriander 41,-

Beef loin carpaccio with Dijon sauce 45,-

"Caesar" salad with chicken breast or prawns served with parmesan cheese and croutons 45,-

Tuna served four ways: with green tea jelly, with asparagus and sweet sauce, with sesame and roulade of smoked tuna with rocket lettuce and avocado 51,-

Fresh oysters served with shallots and lemon 79,-

hot hors d'oeuvres

Creamy vegetable risotto 36,-

Poached oriental ravioli stuffed with Tiger Prawns 39,-

3 views of Foie Gras: cold terrine, panfried and Crème Brulle, served with apricot chutney and warm brioche 85,-

soups

Asian fish soup with lemon grass and ginger 39,-

fish

Salmon in coriander and lemon grass served with panfried vegetables and parma ham 59,-

Stewed dorade with truffle butter and cauliflower mousse served with parmesan risotto 69,-

Grilled tuna with herbs accompanied by crispy pancake and tasmanian pepper sauce 86,-

Fried prawns oriental style four ways: with mango chutney, curry, garlic and coriander with lemon grass 89,-

Lobster stewed with butter served with leek lazania 175,-

meat

Roasted baby chicken flavoured with ginger and whisky served with pumpkin caneloni 65,-

Veal variation: grilled veal chop, veal loin and stewed veal chics, all served with green pea puree and coffee sauce 69,-

Lamb chops served with spicy cous cous and eggplant paste 89,-

Argentinean steak with panfried roma lettuce, potatoes stuffed with mushroom and plum sauce 92,-

ALL ABOVE PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT