

## Menu polskie / Polish Menu

### Przystawki / hors d'oeuvres

- Śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i selerem naciowym  
podany z młodymi ziemniakami z koperkiem 28,-  
*Herring with sour cream mixed with onion, apple and celery  
served with young potatoes with dill*
- Talerz tradycyjnych polskich przekąsek: śledź z pieczonym ziemniakiem,  
tatar z polędwicy wołowej, pasztet z sarny z żurawiną 45,-  
oraz rolada z białego wiejskiego sera z konfiturą z pomidorów  
*Plate of traditional Polish starters: herring with baked potato,  
beef loin tartar, venison pate with cranberry  
and roulade of local cottage cheese with tomato confiture*
- Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi rydzami i borowikami 44,-  
*Beef loin tartar with pickled milk caps and boletus*
- Domowe pierogi z kapustą i grzybami lub z kaczką i jarzębiną 32,-  
lub ze szpinakiem i oscypkiem  
*„Pierogi” – traditional Polish dumplings stuffed with sauerkraut  
and mushrooms or duck with ashberry or spinach with Oscypek cheese*

### Zupy / Soup

- Żurek na domowym zakwasie z wiejską szynką i jajkiem 27,-  
*„Żurek” – traditional Polish sour cream soup  
with country ham and egg*
- Zupa borowikowa z domowymi łazankami i puszystą śmietanką 34,-  
*Classic Polish boletus soup with homemade noodles and cream*
- Aromatyczny rosół z raków z rakowymi uszkami 36,-  
*Crayfish broth with “uszka” dumplings stuffed with crayfish*



## *Dania Głównie / Main Dishes*

- Pieczony łosoś na risotto z kaszy jęczmiennej z orzechową nutą,  
smażoną cykorią, musem z kalafiora  
i sosem z pieczonych buraczków  
*Roasted salmon on barley groats risotto with nut aroma,  
fried chicory, cauliflower mousse and baked beetroot sauce* 49,-
- Mazurski sandacz podany na warzywach  
z vinaigrette z kaszy gryczanej  
*Masurian pike perch served with vegetables  
and buckwheat vinaigrette* 59,-
- Polędwiczka wieprzowa podana z sufletem marchewkowym,  
pieczoną dynią i sosem truflowym  
*Pork loin served with carrot soufflé,  
baked pumpkin and truffle sauce* 53,-
- Kaczka pieczona w płatkach majeranku  
z konfiturą z czerwonej porzeczki i musem z gruszki  
*Duck roasted in marjoram with redcurrant confiture  
and pear mousse* 79,-
- Polędwica z duszonymi borowikami  
według receptury Kuchmistrza Stanisława Augusta  
- Jegomością Tremo  
*Beef tenderloin with boletus according to a recipe  
by Tremo the Head Chef of King Stanislas Augustus* 89,-

## Menu Autorskie / Chef's Signature Menu

### Przystawki / *hors d'oeuvres*

Tatar z przegrzebków z sashimi z halibuta i sosem imbirowym z kolendrą <i>Scallop tartar with halibut sashimi and ginger dressing with coriander</i>	49,-
Zielone sałaty z owocami, kozim serem i różanym vinaigrette <i>Green lettuce with fruits, goat cheese and rose vinaigrette</i>	34,-
Carpaccio z polędwicy wołowej podane z sosem truflowym i serem Tete de Moine <i>Beef loin carpaccio served with truffle sauce and Tete de Moine cheese</i>	46,-
Terrina z foie gras z gruszkowym chutneyem i chrupiącą brioche <i>Foie gras terrine with pear chutney and crunchy brioche</i>	65,-
Halibut marynowany w limonce, podany na żółtym gazpacho z ciastkiem sezamowym, wodorostami Wakame i czarnym kawiozem <i>Halibut marinated in lime, served on yellow gazpacho with sesame cake, Wakame seaweed and black caviar</i>	44,-

### Zupy / *Soup*

Krem z dyni z rukolą i płatkami Parmezanu <i>Pumpkin creamy soup with rocket salad and Parmesan petals</i>	26,-
Rosół z kaczki podany z chrupiącym pasztecikiem <i>Duck broth served with crunchy pastry</i>	32,-
Trio zup Szefa Kuchni <i>Chef choice soup trio</i>	29,-

## *Dania Główne / Main Dishes*

Risotto z zielonymi szparagami i smażonymi borowikami <i>Risotto with green asparagus and fried boletus</i>	46,-
Sum pieczony z imbirem, podany na warzywnym julienne z czarnym sezamem <i>Catfish baked with ginger, served on vegetable julienne with black sesame</i>	59,-
Halibut zapiekany w miso, podany z sałatką z krewetek i placuszkiem z cukinii oraz sosem szafranowym <i>Halibut roasted in miso, served with prawn salad, zucchini pancake and saffron sauce</i>	79,-
Stek z tuńczyka podany z koprem włoskim, jogurtową pianką, sałatką z bobu i pieczonymi batatami <i>Tuna steak served with fennel, yoghurt mousse, broad bean salad and baked sweet potatoes</i>	79,-
Policzki wołowe z sosem Jus podane z kluseczkami z ricotty i parmezanu i z duszoną czerwoną kapustą <i>Beef cheeks with Jus sauce served with ricotta and parmesan noodles and stewed red cabbage</i>	59,-
Kotleciki cielęce z pianką z borowików oraz mille feuilles z foie gras i suszonego jabłka <i>Veal chops with boletus foam served with mille feuilles of foie gras and dried apple</i>	83,-
Kotleciki jagnięce podane z karmelizowaną pietruszką, tartą z dyni i kozim serem oraz zapiekany groszkiem cukrowym <i>Lamb chops served with caramelized parsley, pump kin tart and goat cheese and gratinated green pea</i>	92,-

