

Menu polskie / Polish Menu

Przystawki / hors d'oeuvres

- Wybór wiosennych sałat ze świeżym ogórkiem i czereśniowymi pomidorkami polany miodowym vinaigrette podany z płatkami chrupiącego boczku i grzanką z oscypkiem
Spring lettuce salad with fresh cucumber and cherry tomatoes sprinkled with honey vinaigrette served with crispy bacon and crouton with Polish Oscypek cheese 24,-
- Talerz tradycyjnych polskich przekąsek: śledź z pieczonym ziemniakiem, tatar z polędwicy wołowej, pasztet z sarny z żurawiną 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 41,-
- Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi rydzami i borowikami
Beef loin tartar with marinated milk caps and boletus 43,-
- Domowe pierogi z kapustą i grzybami, cielęciną lub szpinakiem i oscypkiem
„Pierogi” – traditional Polish dumplings stuffed with sauerkraut and mushrooms, veal or spinach with Oscypek cheese 32,-
- Kuleczki z bobu nadziewane dojrzewającym serem kozim ze świeżą rukolą i pomidorami concase
Broad bean balls stuffed with goat cheese with fresh rocket salad and concase tomatoes 34,-

Zupy / Soup

- Chłodnik z botwinki podany z jajkiem i młodymi ziemniakami z koperkiem
Cold early beetroot soup served with egg, early potatoes and dill 23,-
- Aromatyczny rosół z raków z rakowymi uszkami
Crayfish broth with “uszka” dumplings stuffed with crayfish 26,-
- Zupa borowikowa z domowymi łazankami i puszystą śmietanką
Classic Polish boletus soup with homemade noodles and cream 32,-



Ryby / Fish

Pstrąg z grzybami zawinięty w młodą kapustę
podany na puree ziemniaczanym z sosem szczypiorkowym
*Trout with mushrooms rolled in early cabbage
served with potato puree and chives sauce* 49,-

Mazurski sandacz podany na wiosennych warzywach
z vinaigrettem z kaszy gryczanej
*Masurian pike perch served with spring vegetables
and buckwheat vinaigrette* 59,-

Mięsa / Meat

Kaczka pieczona w płatkach majeranku z jabłkami
i sosem śliwkowym
Duck roasted in marjoram with apples and plum sauce 69,-

Pieczone polędwiczki wieprzowe z młodą kapustą i sosem z Żubrówki
Roasted pork loins with early cabbage and Bison vodka sauce 49,-

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* 85,-

Trio cielęce: krucha polędwiczka cielęca, duszony schab cielęcy
z jabłkami, ozorek cielęcy w rozmarynowej galaretkie,
suflet marchewkowy z ziołowym serkiem
*Veal trio: tender veal loin, stewed veal with apples,
veal tongue in rosemary jelly and carrot soufflé with herbal cheese* 79,-

Menu międzynarodowe / *International Menu*

Przystawki / *hors d'oeuvres*

Zielone sałaty ze świeżymi malinami, borówkami, melonem i truskawkami podane z kozim serem i różanym vinaigrette <i>Green lettuce with fresh raspberries, blueberries, melon and strawberries served with goat cheese and rose vinaigrette</i>	32,-
Sałatka „Caesar” z piersią kurczaka lub krewetkami podana z grzankami i Parmezanem <i>„Caesar” salad served with chicken breast or prawns accompanied by croutons and Parmesan</i>	45,-
Zielone szparagi z tuńczykiem, sosem pomarańczowym i sezamem <i>Green asparagus with tuna, orange sauce, and sesame</i>	49,-
Carpaccio z polędwicy wołowej podane z sosem truflowym i serem Tete de Maine <i>Beef loin carpaccio served with truffle sauce and Tete de Maine cheese</i>	45,-
Makaron Udon z krewetkami i świeżymi warzywami w słodkim sosie imbirowo-ostrygowym z dodatkiem świeżej kolendry <i>Udon pasta with prawns and fresh vegetables in sweet ginger-oyster sauce with coriander</i>	39,-
Gęsia wątróbka w 2 odsłonach: na zimno jako terrina i na ciepło - smażona z sosem migdałowym <i>2 views on foie gras: cold terrine and warm-fried with almond sauce</i>	85,-

Zupy / *Soup*

Gazpacho – andaluzyjski chłodnik z pomidorów, ogórków i papryki podany z grzanką ziołową <i>Gazpacho – andalusian cold soup made of tomatoes, cucumber and peppers served with herbal crouton</i>	25,-
Zupa cytrynowa z ravioli z krewetkami i kolendrą <i>Lemon soup with prawn and coriander ravioli</i>	32,-

Ryby / Fish

- Łosoś pieczony w glazurze sojowej podany na szpinaku
smażonym z sezamem, francuskimi kluseczkami
i sosem z trawy cytrynowej 49,-
*Salmon baked in soya icing served on a bed of spinach
roasted with sesame accompanied by French noodles
and lemon grass sauce*
- Okoń morski nadziewany bazylią podany z risotto ze szparagami,
kukurydzą i grzybami 72,-
*Seabass stuffed with basil served with asparagus risotto,
corn and mushrooms*
- Stek z tuńczyka z salsą z awokado, podany z ogórkami
marynowanymi w sezamie 76,-
*Tuna steak with avocado salsa, served with cucumbers
marinated in sesame*
- Smażone krewetki królewskie z pomidorowym chutneyem,
sałatką z gruszki i chipsami z batata 89,-
*Roasted king prawns with tomato chutney,
pear salad and sweet potato chips*

Mięsa / Meat

- Kukurydziany kurczak z rusztu podany z zielonymi szparagami
i sosem pieprzowym z wasabi 49,-
*Grilled corn chicken with green asparagus
and pepper sauce with wasabi*
- Smażone kotleciki jagnięce z babeczką z ricotty,
karmelizowanym rabarbarem i sosem miętowym 89,-
*Fried lamb chops served with ricotta,
caramelized rhubarb and mint sauce*

