

restauracja

WIDOK

MENU

ZUPY

SOUPS

- BOUILLABAISSSE** 53 PLN
przeźrębki / omułki / pomidor / dymka / ravioli z krewetkami i twarogiem
BOUILLABAISSSE - scallows / mussels / tomato / spring onion / ravioli with prawns and cottage cheese
- ROSÓŁ Z BAŻANTA** 32 PLN
krokiet z udka z bażanta z pietruszką / puree z wędzonego bakłażana
PHEASANT BROTH - pheasant leg croquette with parsley / smoked eggplant puree
- RAMEN Z KIMCHI**  52 PLN
portobello / kukurydziany moskol / wędzony pomidor / topinambur / cukinia / kalarepa / sezam
RAMEN WITH KIMCHI - portobello / corn moskol / smoked tomato / topinambur / zucchini / kohlrabi / sesame
- GÓRALSKI RAMEN** 58 PLN
boczek / hałuski / owies / jajko / kapusta kiszona / seler naciowy / grzyby / marchew
GÓRALSKI RAMEN - bacon / haluski / oat / egg / sour cabbage / celery / mushrooms / carrot

PRZYSTAWKI

STARTERS

- POMIDOR ZAPIEKANY Z OSCYPKIEM** 41 PLN
pomidor czekoladowy / cukinia / koper włoski / cykorcia / sos cytrynowo bazyliowy / grissini
TOMATO BAKED WITH OSCYPEK - chocolate tomato / zucchini / fennel / chicory / lemon - basil sauce / grissini
- TATAR WOŁOWY** 74 PLN
ogórek / gorczyca / podwędzane żółtko / oscypek / szalotka / majonez musztardowy
BEEF SIRLOIN TARTARE - cucumber / mustard / smoked yolk / oscypek / shallot / mustard mayonnaise
- KREWETKI Z CHILI** 63 PLN
mango / seler naciowy / limonka / czosnek / sałata rzymska / masło / białe wino / brioszka
PRAWNS WITH CHILI - mango / celery / lime / garlic / roman salad / butter / white wine / brioche
- SALAATA MASŁOWA**  35 PLN
awokado / truskawka / chrust ziemniaczany / dressing musztardowy
BUTTER LETTUCE - avocado / strawberry / slice of baked potato / mustard dressing

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

- STEK Z KALAFIORA**  62 PLN
kasza gryczana / grzyby / pietruszka / cukinia / gołąbek ze szpinakiem, pomidorem i serem
CAULIFLOWER STEAK - buckwheat groats / mushrooms / parsley / zucchini / cabbage roll spinach
- PIECZONY BATAT**  61 PLN
ser grecki / czarna soczewica / marakuja / szpinak z czosnkiem
BAKED SWEET POTATO - greek cheese / black lentils / passion fruit / spinach with garlic
- KULBIN** 74 PLN
cukinia / brokuł / ziemniak / kawior / puree z kalafiora / piklowana marchewka
MEAGRE FISH - zucchini / broccoli / potato / caviar / cauliflower puree / pickled carrot
- PIOTROSZ** 80 PLN
rzodkiewka / pak - choi / pietruszka / risotto z zielonym groszkiem / groszek cukrowy / kawior / dressing cytrynowo - pietruszkowy
JOHN DORY - radish / pak-choi / parsley / risotto with green peas / sugar peas / caviar / lemon - parsley dressing
- PIEROGI Z DZICZYZNĄ** 62 PLN
sałata mini rzymska / botwinka / skwarki z buraka Chioggia
VENISON DUMPLINGS - mini roman lettuce / chard / beetroot greaves Chioggia
- PIERŚ Z KACZKI** 82 PLN
kluska ziemniaczana z czerwoną kapustą / marynowane jabłko / sos tymiankowy
DUCK BREAST - potato dumpling with red cabbage / pickled apple / thyme sauce

- POŁĘDWICA WOŁOWA** 135 PLN
szynka dojrzewająca / czerwona papryka / puree ziemniaczane / sos winny / masło pietruszkowe
SIRLOIN - ripening ham / red pepper / mashed potato / wine sauce / parsley butter

DESERY

DESSERTS

- MONOPORCJA TRUSKAWKA - RABARBAR**  32 PLN
brzoskwinia / czekolada wegańska / żel malinowy / sable
STRAWBERRY RHUBARB MONO-PORTION - peach / vegan chocolate / raspberry gel / sable
- BAVARESE MIĘTOWE** 32 PLN
rabarbar / Pate Choux czekoladowe / krem śmietankowy
MINT BAVARESE - rhubarb / Pate Choux chocolate / cream cream
- DELICJA CZEKOLADOWA** 32 PLN
truskawka / krem limonkowy / krokant orzechowy
CHOCOLATE DELICACY - strawberry / lime cream / chocolate croquant
- SEMIFREDDO** 32 PLN
miód / czekolada / malina / wanilia / pomarańcza / orzechy pekan
SEMIFREDDO - honey / chocolate / raspberry / vanilla / orange / pecans

 **DANIE WEGAŃSKIE**

VEGAN DISH