

dinette

APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato campari, martini rosso, wino musujące	20
Lillet brzoskwinia, tonik	20
Kir Royal wino musujące, likier porzeczkowy	20

TALERZYKI BAROWE

Ostrygi Boudeuse no.4 z rabarbarem, olej z chilli, sezam, mięta 1 / 3 / 5 szt	22 / 58 / 87
Krokiety z polikiem wołowym, młoda kapusta, majonez z lubczyku, dojrzewający karczek wieprzowy 2 szt	30
Gzik z wiejskim twarogiem, ziemniaki, pieczona szalotka, bułka tarta, palone masło, suszone żółtko (veg)	35
Śledź mały z relishem pomidorowym, młoda cebula, feta, czosnek niedźwiedzi, olej z pora	41
Tatar wołowy ze szparagami małosolnymi, szalotka, aioli z czosnku niedźwiedziego, dojrzewający udziec	53

PO PIERWSZE MNIEJSZE

Zabelana zupa jarzynowa z młodymi warzywami, orzeszki pinii, zielony pieprz, czosnek niedźwiedzi (veg)	36
Zupa rybna z pieczonym łososiem, sandacz, krewetka argentyńska, młoda soja, pomidory, brioche	45
Białe szparagi z grilla, smardze, sos soubise, chipsy z topinamburu (veg)	47
Żółtki z gęsi z karmelizowaną szalotką, sos Café de Paris, kapary, chrzan, czosnek niedźwiedzi	45

PO DRUGIE WIĘKSZE

Risotto z serem Blu Wańczyk i szparagami, smardze faszerowane duxelle, trufła, czosnek niedźwiedzi (veg)	73
Sandacz z młodymi warzywami, zielone szparagi, bób, sos maślany, omelet ziołowy, chipsy z czosnku *spróbuj z dodatkiem wędzonej ikry ze śledzia (10g) +15	92
Sznyceł z wieprzowiny rasy Duroc z masłem Café de Paris, cytryna	67

PO TRZECIE SŁODKIE

Mus jogurtowy z truskawkami, beza lawendowa, lody truskawkowe z wiejskiego mleka, szczawik	35
--	----

DODATKI

nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem ziołowym	12
sałata masłowa z sosem z maślanki, bryndzą i ziołami	18
gotowane ziemniaki z emulsją maślaną i koperkiem	20
zielone szparagi z majonezem z lubczyku i bułką tartą	25

DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka	20
---	----

veg - vegetarian

W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych, uprzejmie prosimy o poinformowanie pracownika obsługi.
Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku

dinette

APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato campari, martini rosso, sparkling wine	20
Lillet peach, tonic	20
Kir Royal sparkling wine, blackcurrant liqueur	20

BAR PLATES

Oysters Boudeuse no.4 with rhubarb, chilli oil, mint 1 / 3 / 5 pcs	22 / 58 / 87
Croquettes with beef cheek, young cabbage, lovage mayonnaise, aged pork neck 2 pcs	30
Gzik with cottage cheese, potatoes, roasted shallots, breadcrumbs, brown butter, dried yolk (veg)	35
Matjas herring with tomato relish, young onion, feta cheese, wild garlic, leak oil	41
Beef tartare with pickled asparagus, shallot, wild garlic aioli, aged pork leg	53

SMALLER

Creamed vegetable soup with young vegetables, pine nuts, green pepper, wild garlic (veg)	36
Fish soup with baked salmon, zander, argentine shrimp, young soybeans, tomatoes, brioche	45
Grilled white asparagus, morels, soubise sauce, jerusalem artichoke chips (veg)	47
Goose gizzards with caramelized shallots, Café de Paris sauce, horseradish, wild garlic	45

BIGGER

Risotto with Blu Wańczyk cheese and asparagus, morels stuffed with duxelle, truffle, wild garlic (veg)	73
Zander with young vegetables, green asparagus, broad beans, butter sauce, herb omelette, garlic chips *try with smoked herring caviar (10g) +15	92
Duroc pork schnitzel with Café de Paris butter, lemon	67

SWEET

Yogurt mousse with strawberries, lavender meringue, strawberry ice cream with farm milk, sorrel	35
---	----

EXTRAS

our sourdough bread with whipped butter	12
butter lettuce with buttermilk sauce, bryndza cheese and herbs	18
boiled potatoes with butter emulsion and dill	20
green asparagus with lovage mayonnaise and breadcrumbs	25

KIDS MENU

Talk to the waiting staff about the meal options for your child	20
---	----

veg - vegetarian

In case of any food allergies or intolerances, please inform our staff.
A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more

dinette

125 / 750 ml

WINA MUSUJAĆE / SPARKLING WINE

Marsureł, Prosecco Rose, Brut Glera, Pinot Nero, Włochy, Veneto	31/170
La Planta, Mas Goma, Brut Natur Macabeu, Xarel.lo, Hiszpania, Katalonia	36/220
Kiddo Pet - Nat, Milan Nestarec Pinot Gris, Pinot Noir, Czechy, Morawy, 2021	250
Pet - Nat, Le Petit Negoce Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling, Francja, Alzacja	260
La Grande Reserve, Crucifix Père&Fils, Brut Chardonnay, Pinot Noir, Francja, Szampania, N.V.	450
Taittinger Brut Réserve, Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Francja, Szampania	580
Amethyste Brut, Champagne Louis Barthelemy (375 ml) Chardonnay, Meunier, Pinot Noir, Francja, Szampania, N.V.	210

WINA BIAŁE / WHITE WINE

Le Bon Côte Blanc, Domaine des Lauriers Vermentino, Terret Gris, Francja, Langwedocja, 2024	28/160
Soave Classico, Guerrieri Rizzardi Garganega, Włochy, Veneto, 2024	29/170
Satellite, Spy Valley Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia, Marlborough, 2023	34/190
Gartling, Nigl Grüner Veltliner, Austria, Kremstal, 2024	35/200
Haus Klosterberg, Marcus Molitor Riesling, Niemcy, Mozela, 2023	220
Muscaris, Majątek Drzewce Muscaris, Polska, Płaskowyż Nałęczowski, 2022	240
Pouilly-Fumé, Cédric Bardin Sauvignon Blanc, Francja, Dolina Loary, 2022	260
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Rottenstainer Gewurztraminer, Włochy, Tryntino-Dolomiti, 2023	270
Les Molates, Domaine des Marnes Blanches Savagnin, Francja, Jura, 2022	380
Gondorfer Gäns, Weingut Lubentiushof Riesling, Niemcy, Mozela, 2021	400
Terroirs De Béru Chablis, Chateau De Beru Chardonnay, Francja, Burgundia, 2022	450

WINA PÓŁWYTRAWNE I SŁODKIE / SEMI-DRY AND SWEET WINE

Moscato D'Asti, L'Armangia Moscato, Włochy, Piemont, 2023	29/160
Estate Riesling, Weingut am Stein Riesling, Niemcy, Frankonia, 2022	32/180

dinette

125 / 750 ml

WINA POMARAŃCZOWE / ORANGE WINE

Blonde by Nature, Pittnauer	240
Muskat Ottonel, Grüner Veltliner, Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Austria, Burgenland, 2023	
San'Ellero Bianco, La Ginestra	250
Chardonnay, Trebbiano, Włochy, Toskania, 2022	
Čotar	420
Vitovska, Słowenia, Kras, 2019	

WINA RÓŻOWE / ROSE WINE

Cuvee de Amandiers Rose, Benjamin Bruno	32/170
Cuvee, Francja, 2023	

WINA CZERWONE / RED WINE

Le Bon Côte Rouge, Domaine des Lauriers	28/160
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Francja, Langwedocja, 2022	
Valpolicella Classico, Guerrieri Rizzardi	31/180
Corvina, Rondinella, Croatina, Włochy, Veneto, 2024	
D.N.M.C., Filipa Pato	37/220
Baga, Portugalia, Bairrada, 2024	
Piegaia Chianti Classico, Conti Capponi	38/220
Sangiovese, Włochy, Toskania, 2023	
Lagrein Riserva, Rottensteiner	260
Lagrein, Włochy, Alto Adige, 2021	
Babel, Sziegl	280
Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt, Węgry, Hajós - Baja, 2021	
Cuvee Red, Majątek Drzewce	290
Regent, Rondo, Polska, Płaskowyż Natęczowski, 2020	
Viña Cubillo, Crianza, R. López de Heredia	300
Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo, Hiszpania, Rioja, 2017	
Pepin Pinot Noir, Achillee	310
Pinot Noir, Francja, Alzacja	
Berardenga Chianti Classico, Felsina	360
Sangiovese, Włochy, Toskania, 2022	
Cabernet Sauvignon, St. Francis	400
Cabernet Sauvignon, California, USA,, 2020	

NIE WINO / NOT WINE

Eins-Zwei-Zero, Weingut Leitz	29/150
Riesling, Niemcy, Rheingau, N.V.p	
Eins-Zwei-Zero Sparkling, Weingut Leitz	31/180
Riesling, Niemcy, Rheingau, N.V.	
Rose, Acala	150
Herbata, hibiskus, wierzbowiec, Litwa	
