

# dinette

## APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato   campari, martini rosso, sparkling wine, pomarańcza	20
Lillet   brzoskwinia, tonik	20

## TALERZYKI BAROWE

Ostrygi Antilope no3 z szalotką w naszych octach owocowych   1 / 3 / 5 szt	21 / 55 / 83
Krokiety z polikiem wołowym, kapusta, aioli, dojrzewający karczek wieprzowy   2 szt	28
Pory à la polonaise, sos morney, jajko, bułka tarta, ser alpejski, olej chilli (veg)	32
Śledź matjas z sałatką ziemniaczaną, sos rémoulade, smażona cebula, kawior	39
Tatar z polskiej wołowiny z żółtkiem, ogórek kiszony, szalotka, szczawik zajęczy	49

## PO PIERWSZE MNIEJSZE

Krem z karmelizowanej cebuli i porów w stylu francuskim, ser samiego, grzanki czosnkowe (veg)	38
Zupa rybna na wywarze ze skorupiaków z pieczoną makrelą, krewetka, podsuszane pomidory	45
Raviolo z grzybami i bryndzą, smażony seler, sos maślany z pieczonym czosnkiem (veg)	41
Żołądki z gęsi z karmelizowaną szalotką, sos Café de Paris, chrzan, estragon	44

## PO DRUGIE WIĘKSZE

Kopytka z kozim serem i truflą, sos grzybowy, topinambur, pecorino romano, trufla (veg)	64
Okoń morski z fasolą, kapusta liściasta, wędzony sos velouté, soliród, szczypiorek	82
Noga z kaczki piżmowej z kasztanami w miodzie, puree z marchwi, sos mięsny	88
Sznyceł z wieprzowiny rasy Duroc z szalotką i smażonymi kaparami, palone masło	69

## PO TRZECIE SŁODKIE

Kremówka z lodami z tostowanej brioszki, zielone jabłko, wanilia	36
--	----

## DODATKI

nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem	12
sałata masłowa z sosem śmietanowym i bryndzą	15
gotowane buraki w soku z porzeczki z migdałami	15
puree ziemniaczane z sosem mięsnym i żółtkiem	23

## 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, orange	20
Lillet   peach, tonic	20

## BAR PLATES

Oysters Antilope no3 with shallots in our fruit vinegars   1 / 3 / 5 pcs	21 / 55 / 83
Beef cheek croquettes, cabbage, aioli, and matured pork neck   2 pcs	28
Leeks à la polonaise, morney sauce, egg, breadcrumbs, alpine cheese, chilli oil (veg)	32
Matjas herring with potato salad, rémoulade sauce, fried onion, caviar	39
Polish beef tartare with egg yolk, pickled cucumber, shallots, wood sorrel	49

## SMALLER

French-style caramelized onion and leek cream, samiego cheese, garlic croutons (veg)	38
Fish soup with shellfish broth and baked mackerel, shrimp, and dried tomatoes	45
Raviolo with mushrooms and bryndza cheese, fried celery, butter sauce with roasted garlic (veg)	41
Goose gizzards with caramelized shallots, Café de Paris sauce, horseradish, tarragon	44

## BIGGER

Potato dumplings with goat cheese and truffle, mushroom sauce, jerusalem artichoke, pecorino romano (veg)	64
Sea bass with beans, cabbage, smoked velouté sauce, samphire, chives	82
Duck leg with honey chestnuts, carrot puree, meat sauce	88
Duroc pork schnitzel with shallots and fried capers, brown butter, lemon	69

## SWEET

Cream cake with toasted brioche ice cream and sour apple	36
--	----

## EXTRAS

our sourdough bread with whipped butter	12
lettuce with cream sauce and bryndza cheese	15
cooked beets in blackcurrant juice with almonds	15
mashed potatoes with meat sauce and egg yolk	23

## 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

WINA MUSUJAĆE / SPARKLING WINE	125 / 750 ml
Marsuret, Prosecco Rose, Brut Glera, Pinot Nero, Włochy, Veneto	31/170
La Planta, Mas Goma, Brut Natur Macabeu, Xarel.lo, Hiszpania, Katalonia	36/220
Pet-Nat Pietramore Trebiano, Włochy, Abruzja	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
<b>WINA BIAŁE / WHITE WINE</b>	
Le Bon Côte Blanc, Domaine des Lauriers Vermentino, Terret Gris, Francja, Langwedocja, 2023	28/160
Soave Classico, Guerrieri Rizzardi Garganega, Włochy, Veneto, 2024	29/170
Satellite, Spy Valley Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia, Marlborough, 2023	31/180
Gartling, Nigl Grüner Veltliner, Austria, Kremstal, 2024	34/200
Gewurztraminer, Kamil Barcentewicz Gewurztraminer, Polska, Lubelskie, 2023	37/220
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
<b>WINA PÓŁWYTRAWNE I SŁODKIE / SEMI-DRY AND SWEET WINE</b>	
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	
Bloody Muscat, Weingut Schödl	350
Roter Muskateller, Austria, Dolna Austria, 2023	
Čotar	420
Vitovska, Słowenia, Kras, 2019	

## WINA CZERWONE / RED WINE

Le Bon Côte Rouge, Domaine des Lauriers	28/160
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Francja, Langwedocja, 2022	
Young Vines, Thymiopoulos	29/170
Xinomavro, Grecja, Macedonia, 2022	
Valpolicella Classico, Guerrieri Rizzardi	31/180
Corvina, Rondinella, Croatia, Włochy, Veneto, 2023	
D.N.M.C., Filipa Pato	37/220
Baga, Portugalia, Bairrada, 2024	
Piegaia Chianti Classico, Conti Capponi	38/220
Sangiovese, Włochy, Toskania, 2022	
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	
Lapostolle Cuvee Alexandre, Apalta	340
Cabernet Sauvignon, Chile, Rapel Valley, 2021	
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 Sparkilng, Weingut Leitz	31/180
Riesling, Niemcy, Rheingau, N.V.	
Rose, Acala	150
Herbata, hibiskus, wierzbowiec, Litwa	