

dinette

APERITIF | 80 ml

Porto | tonic, pomarańcza | 20

Yuzu | soda, limonka | 20

TALERZYKI BAROWE

Ostrygi | sos mignonette | 1 / 3 / 5 szt (dostępne od piątku do niedzieli) | 18 / 47 / 75

Tatar | udziec wołowy z Pniew, grzyby, majonez z kiszzonej kapusty, słonecznik, kasztany | 49

Brukselka | winegret z kiszzonej kapusty, piklowane peperoni, sezam, kolendra | 31 (vgn)

Brokuł | fondue z sera taleggio, fermentowane białe porzeczki, prażone drożdże, migdały | 33 (veg)

Śledź | wędzony matias, blin ziemniaczany z twarogiem, sos duński, ogórek | 41

Kopytka | ser kozi z truflą, sos z pieczonej dyni, kruszonka z naszego chleba, mak | 37 (veg)

PO PIERWSZE MNIEJSZE

Barszcz | ekologiczny zakwas od Sznajderów, puree ziemniaczane, grzyby, suska sechlońska, hibiskus | 33 (veg)

Kalafiorowa | brukselka, zielony grejpfрут, owies, polskie ziarna, olej lniany | 33 (vgn)

Krokiet | wędzony pstrąg kłodzki, „bigos”, grzyby, organiczny kawior z pstrąga, aksamitka | 41

Polik | duszona wieprzowina, mus z moreli, mandarynka, sos mięsny z piernikiem, kopytka makowe | 44

PO DRUGIE WIĘKSZE

Kaszotto | pęczak, pesto z jarmużu, kalafior, suszony twaróg, kapary z dzikiego czosnku, jalapeno | 49 (veg)

Dorsz | blin selerowy z truflą, grzyby, wędzony sos szwarcwaldzki, zielony pieprz, kawior ze śledzia | 79

Kaczka | pieczona noga, maślane puree ziemniaczane, bakalie, sos mięsny z pomarańczą, chabry | 75

Sznycel | schab z wieprzowiny jabłkowej, maślane puree ziemniaczane, prażony boczek | 69

PO TRZECIE SŁODKIE

Biała czekolada i Bailey's | orzechy pekan, śliwka, mak, cynamon, lody z karmelizowanych pomarańczy | 37

DIGESTIF | 40 ml

domowy likier jabłkowy | 16

nalewka majewski | 21

DODATKI

pieczywo z masłem ze Ślubowa | 9

sałaty z domowym winegretem | 9

zasmażane buraki z chrzanem | 12

DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka | 15

veg - vegetarian vgn - vegan

Do grup 6 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wysokości rachunku

dinette

APERITIF | 80 ml

Porto | tonic, orange | 20

Yuzu | soda, lime | 20

BAR PLATES

Oysters | mignonette sauce | 1 / 3 / 5 pcs (available from friday to sunday) | 18 / 47 / 75

Tartare | beef leg from Pniewy, mushrooms, pickled cabbage mayo, chestnuts, bread | 49

Brussels sprouts | pickled cabbage vinaigrette, pickled peperoni, sesam, coriander | 31 (vgn)

Broccoli | taleggio fondue, fermented white currant, roasted yeast, almonds | 33 (veg)

Herring | smoked matias, potato blini with cottage cheese, danish sauce, cucumber | 41

Potato dumplings | goat cheese with truffle, roasted pumpkin sauce, crumble from our bread, poppy seed | 37 (veg)

SMALLER

Borscht | beet sour from the Sznajders, potato puree, forest mushrooms, smoked plum, hibiscus | 33 (veg)

Cauliflower soup | brussels sprouts, green grapefruit, oat, seeds, linseed oil | 33 (vgn)

Croquette | smoked trout, „bigos“, forest mushrooms, organic trout caviar, marigold | 41

Cheek | stewed pork, apricot mousse, tangerine, meat sauce with gingerbread, poppy seeds dumplings | 44

BIGGER

Kashotto | barley groats, kale pesto, cauliflower, dried cottage cheese, wild garlic capers, jalapeño | 49 (veg)

Cod | celery blini with truffle, forest mushrooms, smoked black forest sauce, green pepper, herring caviar | 79

Duck | duck leg confit, buttery mashed potatoes, dried fruits, meat sauce with orange, cornflowers | 75

Schnitzel | eco pork chop, buttery mashed potatoes, bacon | 69

SWEET

White chocolate and Bailey's | pecans, plum, poppy seeds, cinnamon, caramelized orange ice cream | 37

DIGESTIF | 40 ml

homemade apple liqueur | 16

majewski polish spirits | 21

EXTRAS

bread with butter from Ślubowo | 9

lettuce with vinaigrette | 9

fried beets with horseradish | 12

KIDS MENU

Talk to the waiting staff about the meal options for your child | 15

veg - vegetarian vgn - vegan

A 10% obligatory service charge will be added to a table of 6 sittings or more