

dinette

APERITIF | 80 ml

Porto | tonic, pomarańcza | 20

Yuzu | soda, limonka | 20

TALERZYKI BAROWE

Ostrygi z sosem mignonette | 1 / 3 / 5 szt (dostępne pt-ndz) 18 / 47 / 75

Tatar z udźca wołowego z domowym ketchupem, ogórkiem kiszonym, cebulą i miętą | 49

Smażona brukselka z winegretem z kiszonej kapusty, peperoni, sezamem i kolendrą | 31 (vgn)

Krokiot z wędzonych ryb z kawiozem i jarmużem w sosie szalwiowym | 36

Hekele z matiasem wędzonym, kawiozem, kwaśną śmietaną, ogórkiem i ziemniakami | 39

Kopytka z serem kozim i truflą w sosie z pieczonej dyni i kruszonką z chleba i maku | 37 (veg)

PO PIERWSZE MNIEJSZE

Krem z pieczonej cebuli z grzankami, serem gruyere i olejem z trybuli i szczypiorku | 34 (veg)

Kapuśniak na bulionie z pieczonego drobiu z gęsiami żółdkami i z palonym masłem | 37

Gotowane żółte buraki ze słonecznikiem, kumkwatem i sosem sezamowym | 34 (veg)

Bryzol z baraniny z duszoną cebulą, pieczarkami i sosem staropolskim z gorczycą | 45

PO DRUGIE WIĘKSZE

Orzotto z gorgonzolą, piklowanym kalafiozem, gruszką, słonecznikiem i palonym masłem | 54 (veg)

Dorsz zimowy z blinem selerowym, skorzonką w sosie z pieczarek i olejem z pietruszki | 75

Sezonowany schab z kością z sosem z zielonym pieprzem, szalotką i anchois | 78

Sznyceł z wieprzowiny jabolkowej ze szczypiorkiem, kiszoną cytryną i czosnkiem | 54

PO TRZECIE SŁODKIE

Mus czekoladowy z mango, beza kokosowa, babka cytrynowa, ananas z estragonem i pistacjami, lody z oliwy | 37

DODATKI

nasz chleb na zakwasie z masłem drożdżowym | 12

sałata masłowa z kwaśną śmietaną i bryndzą | 16

duszony jarmuż z grzybami i kasztanami | 21

puree ziemniaczane z winegretem ziołowym i szalotką | 16

smażona polenta z parmezanem i suszonym żółtkiem | 16

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

menu no4

dinette

APERITIF | 80 ml

Porto | tonic, orange | 20

Yuzu | soda, lime | 20

BAR PLATES

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

Beef leg tartare with homemade ketchup, pickled cucumber, onion and mint | 49

Fried brussels sprouts with sauerkraut vinaigrette, pepperoni, sesame seeds and coriander | 31 (vgn)

Smoked fish croquette with caviar and kale in sage sauce | 36

Hekele with smoked matias, caviar, sour cream, cucumber and potatoes | 39

Potato dumplings with goat cheese and truffle in pumpkin sauce and poppy seed crumble | 37 (veg)

SMALLER

Baked onion cream with croutons, gruyere cheese, chervil and chives oil | 34 (veg)

Cabbage soup with roasted poultry broth with goose stomachs and burnt butter | 37

Boiled yellow beets with sunflower, kumquat and sesame sauce | 34 (veg)

Mutton with stewed onion, mushrooms and traditional polish sauce with mustard | 45

BIGGER

Orzotto with gorgonzola, pickled cauliflower, pear, sunflower and burnt butter | 54 (veg)

Winter cod with celery blini, salsify in mushroom sauce and parsley oil | 75

Seasoned pork chop on the bone, green pepper sauce, shallots and anchovies | 78

Apple pork schnitzel with chives, pickled lemon and garlic | 54

SWEET

Chocolate and mango mouse, coconut, lemon cake, pineapple with tarragon and pistachios, olive oil ice cream | 37

EXTRAS

our sourdough bread with yeast butter | 12

butter lettuce with sour cream and sheep cheese | 16

stewed kale with mushrooms and chestnuts | 21

mashed potatoes with herb vinaigrette and shallots | 16

fried polenta with parmesan and dried egg yolk | 16

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