

# dinette

## APERITIF | 80 ml

Porto tawny | tonik, pomarańcza 20

Yuzu | soda, limonka 20

## TALERZYKI BAROWE

Ostrygi z szalotką w naszych octach owocowych 1 / 3 / 5 szt (dostępne pt-ndz) 19 / 49 / 75

Nowalijki na surowo z jogurtem różanym, nasz chleb z masłem (veg) 28

Tatar wołowy z ogórkiem małosolnym, cebula, śmietana ze Ślubowa, nasz chleb z masłem 49

Śledź matjas z jajkiem, majonez z czosnkiem niedźwiedzim, młody ziemniak, chrzan 43

Gzik z ziemniaczanymi churros, rzodkiewka, szparag morski, palone masło (veg) 37

Grillowane młode marchewki z jogurtem, bergamotka, togarashi, ciabatta (veg) 32

## PO PIERWSZE MNIEJSZE

Krem z zielonych szparagów, „tatziki”, siekane jajko, wędzony bundz ze Ślubowa (veg) 35

Chłodnik z młodych buraków, botwinka, szczaw, jajko 6”, młode ziemniaki (veg) 33

Białe szparagi z jajkiem w koszulce, sos holenderski, bułka tarta, ciabatta (veg) 35

Cielęcina z wędzonym pstrągiem, botwinka, rabarbar, czosnek niedźwiedzi 49

## PO DRUGIE WIĘKSZE

Risotto z zielonymi szparagami, groszek cukrowy, pistacje, ser wędzony, olej lniany (veg) 59

Pstrąg tęczy z młodym kapustą, sos maślan, puree ziemniaczane ze szparagami, kawior 74

Polik wołowy z kapustą włoską, n’duja, puree ziemniaczane, topinambur 75

Sznyceł z wieprzowiny jabłkowej, palone masło, kapary, cytryna, mizeria z kompresowanych ogórków 65

## PO TRZECIE SŁODKIE

Rabarbar z pieczonym migdałem, ciastko cytrynowe, tonka, lody waniliowe 35

## DODATKI

nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem 12

sałata masłowa z kwaśną śmietaną i bryndzą 16

gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem 16

## DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka 20

veg - vegetarian vgn - vegan

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

# dinette

## APERITIF | 80 ml

Porto tawny | tonic, orange 20

Yuzu | soda, lime 20

## BAR PLATES

Oysters with shallots in our fruit vinegars 1 / 3 / 5 pcs (available from friday to sunday) 19 / 49 / 75

Early spring vegetables with rose yoghurt, our bread with butter (veg) 28

Beef tartare with pickled cucumber, onion, sour cream from Ślubowo, our bread with butter 49

Matijas herring with egg, wild garlic mayonnaise, new potato, horseradish 43

Gzik with potato churros, radish, sea bean, burnt butter (veg) 37

Grilled baby carrots with yogurt, bergamot, togarashi, ciabatta (veg) 32

## SMALLER

Cream of green asparagus, „tzatziki“, chopped egg, smoked bundz from Ślubowo (veg) 35

Young beetroot chilled soup, sorrel, beetroot leaves, 6" egg, new potatoes (veg) 33

White asparagus with poached egg, hollandaise sauce, breadcrumbs, ciabatta (veg) 35

Veal with smoked trout, beetroot, rhubarb, wild garlic 49

## BIGGER

Risotto with green asparagus, sugar snap peas, pistachios, smoked cheese, linseed oil (veg) 59

Trout with young cabbage, butter sauce, mashed potatoes with asparagus, caviar 74

Beef cheek with savoy cabbage, n'duja, mashed potatoes, jerusalem artichoke 75

Pork schnitzel, burnt butter, capers, lemon, compressed cucumber salad 65

## SWEET

Rhubarb with roasted almonds, lemon cake, tonka bean cream, vanilla ice cream 35

## EXTRAS

our sourdough bread with whipped butter 12

butter lettuce with sour cream and smoked cheese 16

boiled potatoes with butter and dill 16

## KIDS MENU

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

veg - vegetarian vgn - vegan

---

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