dinette

APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato | campari, martini rosso, wino musujące, pomarańcza	20
Vetz & tonic | vetz aperitvo, tonik, cytryna	20

TALERZYKI BAROWE

Ostrygi Antilope no3 z szalotką w naszych octach owocowych | 1 / 3 / 5 szt	21 / 55 / 83
Krokiety z halibutem i porem, majonez z pieczonym czosnkiem, karczoch | 2 szt	25
Brukselka w winegrecie z kiszonej kapusty, peperoni, solona ricotta, koperek (veg)	36
Kalafior z sosem orzechowym, gruszka, pralina ze śliwek i żurawiny, kasztany, pachnotka (vgn)	38
Podwędzany śledź matjas z sałatką ziemniaczaną z jajkiem, por, smażona cebula, kawior	44
Tatar z polskiej wołowiny z szalotką, podsuszane pomidory, kapary z czosnku niedźwiedziego	49

PO PIERWSZE MNIEJSZE

Barszcz na zakwasie od Sznajderów, puree ziemniaczane, grzyby, suska sechlońska, hibiskus (veg)	34
Zupa grzybowa z kwaśną śmietaną, kurze serca, gruszka, olej sezamowy, szczypiorek	39
Pierożki z grzybami i bryndzą, sos z kiszonej kapusty, chrust z chleba, maku i czarnuszki, palone masło (veg)	41

PO DRUGIE WIĘKSZE

Kopytka z kozim serem i truflą, sos grzybowy, topinambur, pecorino romano, trufla zimowa (veg)	64
Dorsz w sosie szwarcwaldzkim, grzyby, słonecznik, wędzona ikra ze śledzia, jarmuż, szczypiorek	85
Polik wołowy duszony w sosie espagnole, puree z selera, mandarynka, bakalie, szałwia	78
Sznycel z wieprzowiny Duroc z szalotką, lardo z ziołami, palone masło	69

PO TRZECIE SŁODKIE

Daktylowe sticky toffi Chefa Arka, gruszka, krem z orzecha laskowego, lody z mleka i herbaty oolong (veg)	36

DODATKI

nasz chleb na zakwasie z ubijanym masłem	12
sałata masłowa z sosem śmietanowym i bryndzą	14
gotowane buraki w soku z aronii z migdałami	14
zasmażana kapusta z grzybami i prażonym boczkiem	17
puree ziemniaczane z sosem mięsnym i żółtkiem	22

DANIE DLA DZIECKA

Zapytaj co możemy ugotować dla Twojego maluszka	20

veg - vegetarian, vgn - vegan

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

Michelin Guide 2025 Recommendation

menu no9 | zima
by Chef Kamil Stefanów

dinette

APERITIF | 80 ml

Negroni sbagliato | campari, martini rosso, sparkling wine, orange	20
Vetz & tonic | vetz aperitvo, tonic, lemon	20

BAR PLATES

Oysters Antilope no3 with shallots in our fruit vinegars | 1 / 3 / 5 pcs	21 / 55 / 83
Halibut and leak croquettes, roasted garlic mayo, artichoke | 2 pcs	25
Brussels sprouts in sauerkraut vinaigrette, pepperoni, salted ricotta, dill (veg)	36
Cauliflower with walnut sauce, pear, plum and cranberry praline, chestnuts, shiso (vgn)	38
Smoked herring with potato salad with egg, leak, fried onion, caviar	44
Polish beef tartare with shallots, dried tomatoes, wild garlic capers	49

SMALLER

Borscht from Sznajder's beet sour, potato puree, mushrooms, „suska sechlońska", hibiscus (veg)	34
Forest mushroom soup with sour cream, chicken hearts, pear, sesame oil, chives	39
Mushroom and bryndza cheese dumplings, sauerkraut sauce, bread crumbs, poppy seeds, brown butter (veg)	41

BIGGER

Potato dumplings with goat cheese and truffle, mushroom sauce, jerusalem artichoke, pecorino romano (veg)	64
Cod in black forest sauce, mushrooms, sunflower seeds, smoked herring caviar, kale, chives	85
Beef cheek stewed in espagnole sauce, celery puree, mandarin orange, dried fruit and nuts, sage	78
Duroc pork schnitzel with shallots, lardo with herbs, brown butter	69

SWEET

Chef's Arek date sticky toffee, pear, hazelnut cream, milk and oolong tea ice cream (veg)	36

EXTRAS

our sourdough bread with whipped butter	12
lettuce with cream sauce and bryndza cheese	14
cooked beets in chokeberry juice with almonds	14
fried cabbage with mushrooms and fried bacon	17
mashed potatoes with meat sauce and egg yolk	22

KIDS MENU

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

veg - vegetarian, vgn - vegan

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

Michelin Guide 2025 Recommendation

menu no9 | winter
by Chef Kamil Stefanów