

Dwa rodzaje domowego pieczywa, palone masło	19
możliwe domówienie Oliwa Ultra Premium Extra Virgin – Luverdo* + 20 PLN	
Two types of homemade bread, brown butter (You can add Ultra Premium Extra Virgin Olive Oil- Luverdo* +20 PLN)	
Żurek z wędzonego jesiotra, puree ziemniaczane, wędzony jesiotr, marmolada cebulowa, koperek, olej koperkowy	55
Smoked sturgeon sour rye soup ‘żurek’, mashed potatoes, smoked sturgeon, onion marmalade, dill, dill oil	
Tatar z ligawy wołowej, chrupiący olej paprykowy, piklowana cebula, korniszony, sos sojowy	56
Beef rump tartare, crispy paprika oil, pickled onion, gherkins, soy sauce	
Grzanka z pieczywa ziarnistego ze śledziem, majonez koperkowy, szalotka, koperek, dressing sherry	52
Wholegrain bread toast with herring, dill mayonnaise, shallot, dill, sherry dressing	
Kiełbasa merguez, labneh, czosnek, ogórek, mięta, chipsy ziemniaczane	52
Merguez sausage, labneh, garlic, cucumber, mint, potato crisps	
Carpaccio z jesiotra Antonius, kapary, emulsja z zielonego pieprzu i cebuli, olej lniany, grillowana cytryna	54
Antonius sturgeon carpaccio, capers, green pepper and onion emulsion, linseed oil, grilled lemon	
Babka ziemniaczana z wędzonym tofu, hummus, piklowany kalafior, piklowana czerwona cebula	42
Potato ‘babka’ with smoked tofu, hummus, pickled cauliflower, pickled red onion	
Pâté z grzybów, karmelizowana cebula, buraczany korniszon, pachnotka, grzanka	42
Mushroom pâté, caramelized onion, beetroot gherkin, perilla, toast	
Okoń morski, sos winno- maślany, kapary, szalotka, natka pietruszki, małże	110
Sea bass, white wine and butter sauce, capers, shallot, parsley, mussels	
Sandacz, fasola Jaś, maślany sos ziołowy, smażona kapusta, czosnek	76
Zander, ‘jaś’ white beans, herb butter sauce, fried cabbage, garlic	
Karkówka ze świni puławskiej confit, kaszanka, pieczona cebula, puree z suszonej moreli, wieprzowy jus	68
Pork neck confit from Puławy, black pudding, roasted onion, dried apricot puree, pork jus	
Schab cielęcy, bocznik królewski, chimichurri, szalotka, jalapeno, demi- glace	132
Veal loin, king oyster mushroom, chimichurri, shallot, jalapeno, demi- glace	
Opalany por confit, sos z papryki i orzechów włoskich, chipsy z pora, pachnotka	44
Charred leek confit, red pepper and walnut sauce, leek crisps, perilla	
Pieczony kalafior, wegański beurre blanc, świeża trufla, prażony dziki ryż	56
Roasted cauliflower, vegan beurre blanc, fresh truffle, toasted wild rice	
Burger cielęcy, grillowana piklowana cebula, cheddar, majonez truflowy, bułka maślana	70
Veal burger, grilled pickled onion, cheddar cheese, truffle mayonnaise, buttery bun	
Kapusta małosolna, piklowana czerwona cebula	20
Lightly fermented cabbage, pickled red onion	
Mizeria, lokalna kwaśna śmietana Śnieżka,olej koperkowy	20
Cucumber salad, local Śnieżka sour cream, dill oil	
Frytki, majonez truflowy, świeża trufla	25
French fries, truffle mayonnaise, fesh truffle	
Puree ziemniaczane,prażony czosnek, szczypiorek	20
Mashed potatoes, roasted garlic, chives	
Sticky toffee pudding, sos karmelowy, marakuja	32
Sticky toffee pudding, caramel sauce, passion fruit	
Mus z gorgonzoli i białej czekolady, krem z kasztanów, ciemna czekolada	32
Gorgonzola and white chocolate mousse, chestnut cream, dark chocolate	

Oferta weekendowa dostępna od piątku do niedzieli.
Weekend offer available from Friday to Sunday.



– danie wegańskie/vegan dish
Zapytaj o dania spoza karty lub kartę alergenów.
Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT.
Nie dzielimy rachunków.
Do stołów 6 osobowych i więcej doliczony jest serwis 12,5%.

– danie wegetariańskie/vegetarian dish
Ask for special dishes or an allergen card
All prices are in PLN and include VAT.
We do not divide the bills.
Tables with 6 or more people are charged with 12,5% service.

ZAREZERWUJ STOLIK

BOOK A TABLE