

Menu degustacyjne

Szefa Kuchni

Chef's tasting Menu

Przystawki/Appetizers

Pstrąg w galarecie

Pstrąg gotowany, piklowana cebula, podsuszony pomidor, jajko przepiórcze, olej szczypiorkowy, galaretka szafranowa

Trout in a jelly

Cooked trout, pickled onion, dried tomatoes, quail egg, chives oil, saffron jelly
70 g

Charm Riesling, Rheingau,
Halbtrocken, Georg Breuer

75 ml

Siekana wołowina

Siekana krzyżowa, marynowana biała rzodkiew, prażona czarnuszka, siemienianka, rydze

Chopped beef

Chopped round, marinated white radish, roasted nigella, flaxseed, mushrooms
80 g

3 Fincas Crianza, Emporda,
Castillo Perelada

75 ml

Bulion rybny

Bulion z jesiotra i pstrąga, gotąbek z kaszą jęczmienną, wędzona sieja, palona cebula

Fish broth

Sturgeon and trout broth, stuffed cabbage leaf barley groats, smoked salmon, roasted onion
150 g

Dania główne/Main courses

Karp wigilijny

Terrina z karpia, smażone ciasto, kapusta kiszona, galaretka grzybowa, omasta cebulowa

Carp for Christmas Eve

Terrine of carp, fried dough, sauerkraut, mushroom jelly, onion omasta
80 g

Grand Cru Chardonnay, Sicilia,
Tenuta Rapitalà

75 ml

Dania główne/Main courses

Golonka z kapustą i ziemniakami

Duszona golonka, podsmażana kapusta, piana z ziemniaka, lody chrzanowe, puder z musztardy, ucho wieprzowe

Pork knuckle with sauerkraut and potatoes

Stewed pork knuckle, fried sauerkraut, potato foam, horseradish ice cream, powdered mustard, pork
90 g

Malbec, Mendoza, Luigi Bosca

75 ml

Desery/Desserts

Sernik na zimno

Sernik z twarogu „Ekołukta”, żel pomarańczowy, biszkopt z ciemnego piwa, lody z jeżyn i czerwonego pieprzu

Cold cheesecake

Cheesecake made from „Ekołukta” cottage cheese, orange gel, dark beer biscuit, ice cream from blackberries and red pepper
70 g

Monbazillac, Bordeaux,
Domaine de Montlong

75 ml

Makowiec

Mrożony makowiec, krem cytrusowy, ponczówka z pędami sosny, rodzyнки kompresowane

Poppy seed cake

Frozen poppy seed cake, citrus cream, cake soaked in shoots of pine tincture, compressed raisins
80 g

Nalewka staropolska
Old Polish liqueur

30 ml

Trzy dania - 130 PLN z winem 190 PLN/os

Three dishes - 130 PLN with wine 190 PLN/person

Cztery dania - 170 PLN z winem 250 PLN/os

Four dishes - 170 PLN with wine 250 PLN/person

Siedem dań - 250 PLN z winem 390 PLN/os

Seven dishes - 250 PLN with wine 390 PLN/person

Przystawki/Appetizers

Pstrąg w galarecie

Pstrąg gotowany, piklowana cebula, podsuszone pomidory, jajko przepiórcze, olej szczypiorkowy, galaretka szafranowa

Trout in a jelly

Cooked trout, pickled onion, dried tomatoes, quail egg, chives oil, saffron jelly

170 g

45,00 PLN

Salatka jarzynowa

Groszek, perły z jajka, galaretka marchwiowa, smażona polenta, sorbet z ogórka kiszzonego, chipsy ziemniaczane, majonez

Vegetable Salad

Peas, pearls from an egg, carrot jelly, fried polenta, sorbet made of pickled cucumber, potato chips, mayonnaise

120 g

40,00 PLN

Siekana wołowina

Siekana krzyżowa, marynowana biała rzodkiew, prażona czarnuszka, siemię lniane, rydze

Chopped beef

Chopped round, marinated white radish, roasted nigella, flaxseed, mushrooms

165 g

52,00 PLN

Przystawki/Appetizers

Ser kozi z gruszką

Krem z sera koziego „Dziadek”, gruszka w kwaśnej zalewie, prażone nerkowce, palony por, brioszka, powidła śliwkowe

Goat cheese with pear

Cream made from goat cheese „Dziadek”, pear in sour pickle, roasted cashews, charred leek, brioche bread, plum jam

160 g

45,00 PLN

Zupa rakowa

Wywar z raków, purée z pietruszki, grasica cielęca, seler naciowy, szczypior, olej szczypiorkowy

Crayfish soup

Decoction of crayfish, parsley purée, veal sweetbreads, celery, chives, chives oil

220 g

35,00 PLN

Bulion rybny

Bulion z jesiota i pstrąga, gotąbek z kaszą jęczmienną, wędzona sieja, palona cebula

Fish broth

Sturgeon and trout broth, stuffed cabbage leaf barley groats, smoked salmon, roasted onion

250 g

28,00 PLN



Dania główne/Main courses

Karp wigilijny

Terrina z karpia, smażone ciasto,
kapusta kiszona, galaretką grzybowa,
omasta cebulowa

Carp for Christmas Eve

Terrine of carp, fried dough,
sauerkraut, mushroom jelly, onion omasta
200 g

73,00 PLN

Turbot

Turbot 58°C, purée z marchwi,
smażona soczewica,
marchew w oleju rzepakowym,
filety pomarańcza

Turbot

Turbot 58°C, carrot purée, fried lentils,
carrot in rapeseed oil, orange fillets
250 g

98,00 PLN

Golonka z kapustą i ziemniakami

Duszona golonka, podsmażana kapusta,
piana z ziemniaka, lody chrzanowe,
puder z musztardy, ucho wieprzowe

Pork knuckle with sauerkraut and potatoes

Stewed pork knuckle, fried sauerkraut,
potato foam, horseradish ice cream,
powdered mustard, pork
180 g

73,00 PLN

Jeleń z kawą zbożową

Comber z jelenia, biszkopt z kawy zbożowej
palona cykoria, purée z buraka,
owoce czarnego bzu, czekolada

Deer with cereal coffee

Saddle of deer, coffee grain sponge cake,
roasted chicory, beet purée,
elderberry fruit, chocolate
250 g

98,00 PLN

Dania główne/Main courses

Kurczak zagrodowy

Pierś w sosie drobiowym,
gotowane udko, smażone skrzydełko,
krem z białych warzyw, żółtko

Homestead chicken

Breast in poultry sauce, boiled leg,
fried wing, cream of white vegetables, yolk
200 g

75,00 PLN

Desery/Desserts

Sernik na zimno

Sernik z twarogu „Ekotukta”, żel pomarańczowy,
biszkopt z ciemnego piwa,
lody z jeżyn i czerwonego pieprzu

Cold cheesecake

Cheesecake made from „Ekotukta” cottage cheese,
orange gel, dark beer biscuit,
ice cream from blackberries and red pepper
150 g

26,00 PLN

Makowiec

Mrożony makowiec, krem cytrusowy,
ponczówka z pędami sosny,
rodzynki kompresowane

Poppy seed cake

Frozen poppy seed cake, citrus cream,
cake soaked in shoots of pine tincture,
compressed raisins
120 g

26,00 PLN

Piwo z palonym masłem

Lody z palonego masła, sos angielski na piwie
Kormoran jasny, kruszonka, maliny

Beer with roasted butter

Ice cream with roasted butter,
English sauce made from „Kormoran” light beer,
crumble, raspberries
180 g

26,00 PLN