

# MENU A'LA CARTE

*Prestige dining – sztuka smaku, klasa doświadczenia*

## *Przystawki / Starters*

**Tatar z jelenia / kawior / szalotka / chrust ziemniaczany / konfitowane żółtko / olej ziołowy / masło ziołowe / majonez z czarnego czosnku / szczypiorek / musztarda francuska / pieczywo**

Venison tartare / caviar / shallot / potato crisp / confit egg yolk / herb oil / herb butter  
black garlic mayonnaise / french mousetrap / bread

100 g / 250 g | 1,3,4,7 ☿

**56 zł**

**Krewetki panierowane 10 szt / majonez curry BBQ**

Breaded shrimp 10 pcs / curry BBQ mayonnaise

300 g | 1,2,7 ☿

**40 zł**

**Łosoś marynowany / majonez szczypiorkowy / oliwa ziołowa / krem balsamiczny / limonka**

Marinated salmon / chive mayonnaise / herbal oil/ balsamic cream / lime

120 g / 180 g | 4,7 ☿

**38 zł**

**Zestaw serów Prestige / orzechy / miód / owoce / konfitura owocowa**

Prestige set / cheese selection / nuts / honey / fruit / fruit jam

400 g | 5, 7, 8, 11 ☿ ☹

**88 zł**

## *Zupy / Soups*

**Rosół z pieczonej kaczki i wołowiny / pierożki z mięsem/ pietruszka**

Duck and beef consommé / meat dumplings / parsley

350 g | 1,3,6 ☿

**30 zł**

**Krem z pieczonego selera / olej z palonego masła / popcorn z kaszy gryczanej**

Roasted celeriac cream soup / brown butter oil / buckwheat popcorn

350 g | 1,3,7 ☿ ☹

**32 zł**

**Barszcz ezerwony zabieleny z buraczkami / purée ziemniaczane / jajko przepiórki**

Creamy beetroot soup with grated beetroot / potato purée / quail egg

350g | 3,7 ☿

**35 zł**



-zawiera alergeny



-danie wegetariańskie




-danie pikantne

\*Mimo zachowania najwyższej staranności przyrządzonych potrawy informujemy, iż mogą zawierać śladowe ilości innych alergenów  
\*\*Poinformuj obsługę o swoich alergiach pokarmowych.

## Sałatki / Salads

**Sałat rzymska / grillowany kureczak / sos anchois z boczkiem / parmezan / bekon / pomidorki cherry**



Romaine lettuce salad / grilled chicken / anchovy & bacon dressing / croutons / Parmesan / bacon / cherry tomatoes

150 g / 350 g | 3,4,7 

**44 zł**

**Selekcja sałat z rukolą karmelizowana gruszka / chrupiący camembert / dressing miodowy / winogrono / orzechy włoskie**

Mixed salad with arugula caramelised pear / crispy camembert / honey dressing / grapes / walnuts



100 g / 350 g | 1,5,7, 8  

**42 zł**

## Makarony / Pasta

**Spaghetti / pomidorki / oliwa / czosnek / bazylija / peperoncino / parmezan**


Spaghetti / tomatoes / olive / garlic / basil / peperoncino / parmesan

60 g / 400 g | 1,3,7  

**40 zł**

**Pappardelle / wołowina / pomidory / teriyaki / szalotka / parmezan**

Pappardelle / beef / tomatoes / teriyaki / shallot / parmesan


80 g / 250 g | 1,3,6,7 

**46 zł**

## Ryby / Fish

**Dorsz atlantycki / kaszotto grzybowe / sos musztardowy / olej ziołowy**

Atlantic cod / mushroom groats / mustard sauce / herb oil


200 g | 7 

**76 zł**

## Dania Główne / Main courses

**Pierś z kaczki / sos czekoladowy / pomarańcze / żurawina / burak / chrupiący brokuł**

Duck breast / chocolate sauce / orange / beetroot / cranberry / crispy broccoli

250 g / 450 g | 1,6,8 

**74 zł**



-zawiera alergeny



-danie wegetariańskie





-danie pikantne

\*Mimo zachowania najwyższej staranności przyrządzonych potrawy informujemy, iż mogą zawierać śladowe ilości innych alergenów  
\*\*Poinformuj obsługę o swoich alergiach pokarmowych.

Kalafior palony / mus z suszonych pomidorów / mini kalafior BBQ / majonez porowy

Roasted cauliflower / dried tomato mousse / mini BBQ cauliflower / leek mayonnaise


200 g / 450 g | 1,3,7  

**46 zł**

## *Dania mięsne | Steki / Meat dishes | Steaks*

Panierowany schab z kością z rasy puławskiej / purée ziemniaczane / buraczki glazurowane w czerwonym winie


Breaded bone-in pork chop (Puławska breed) / potato purée / wine-glazed beets

200 g / 450 g | 1,3,7 

**58 zł**

Karkówka z grilla / gratin ziemniaczana / warzywa grillowane


Grilled pork / grilled vegetables

300 g / 450 g | 7 

**63 zł**

Burger wołowy / ser cheddar / sałata masłowa / majo BBQ / carpaccio z trufli / konfitura z czerwonej cebuli / pomidor / frytki / coleslaw z czerwonej kapusty

Beef burger / cheddar cheese / butter lettuce / BBQ mayo/ truffle carpaccio / red onion jam / tomato/ fries / red cabbage coleslaw

200 g / 450 g | 1,3,7 

**54 zł**

Stek z polędwicy wołowej (Polska wołowina) ok. 200 g / pesto z pistacji / konfitowane szalotki / purée ziemniaczano-truflowe / sos demi-glace


Beef tenderloin steak (Polish beef) approx. 200 g / pistachio pesto / confit shallots / truffled potato purée / demi-glace sauce

200 g / 450 g | 7 

**144 zł**

Stek z antrykotu wołowego z kością 500–650 g / sezonowany na sucho minimum 8 tygodni / sos z fermentowanego pieprzu z whiskey / opiekane ziemniaki / coleslaw z czerwonej kapusty

Bone-in ribeye steak 500–650 g / dry-aged minimum 8 weeks / fermented pepper & whisky sauce / roasted potatoes / red cabbage coleslaw

500-650 g / 700 -750 g | 7 

**190 zł**

Stek Tomahawk wołowy z długą kością ok. 1 kg / dojrzewający 21 dni / frytki z batatów / sos demi-glace

Tomahawk beef steak approx. 1 kg / aged 21 days / sweet potato fries / demi-glace sauce

ok. 1000 g / ok. 1200 g | 7

**280 zł**



-zawiera alergeny



-danie wegetariańskie



-danie pikantne

\*Mimo zachowania najwyższej staranności przyrządzonych potrawy informujemy, iż mogą zawierać śladowe ilości innych alergenów  
\*\*Poinformuj obsługę o swoich alergiach pokarmowych.


**Dodatki / Sides**

- Frytki / French Fries 150 g – 15 zł  
Frytki z batatów / Sweet potato fries 150 g – 18 zł  
Purée ziemniaczane / Potato purée 150 g – 14 zł  
Mix sałat z winegretem i piklami / Mixed salad with vinaigrette and pickles 100 g – 14 zł  
Sos demi-glace / Demi-glace sauce 60 ml – 18 zł  
Sos z fermentowanym pieprzem / Fermented pepper sauce 60 ml – 20 zł  
Masło smakowe / Flavoured butter 50 g – 10 zł  
Sos demi-glace z szyszkami rakowymi / Demi-glace sauce with crayfish tails 60 ml – 22 zł  
Coleslaw z czerwonej kapusty / Red cabbage coleslaw 150g – 18zł  
Pieczywo / Bread selection 150g – 15 zł

## *Desery / Desserts*

**Crema Pasticcera / orzechy laskowe / karmel / mus czekoladowy / herbata / bita śmietana / czekolada / rum**

Crema Pasticcera / hazelnuts / caramel / chocolate mousse / tea / whipped cream / chocolate / rum

210 g | | 1,3,7 

**28 zł**

**Szarlotka / krem angielski / kruszonka / lody z cynamonką**


Apple pie / vanilla custard / crumble / cinnamom ice cream

240 g | 1,3,7

**34 zł**

**Tarta gruszkowa / crema pasticcera / gruszka / orzechy laskowe / karmel / sorbet gruszkowy**


Pear tarte / crema pasticcera / pear / hazelnuts / caramel / pear sorbet

240 g | 1,3,7 

**34 zł**

**Tiramisu Lemon Curd / limoncello / biszkopt / mascarpone / śmietana / zest z limonki / puder cytrynowy**


Tiramisu Lemon Curd / limoncello / sponge cake / mascarpone / cream / lime zest / lemon powder

180 g | 1,3,7 

**32 zł**

**Crème Brûlée / miód / owoce**

Crème Brûlée / honey / fruit

180 g | 3,7 

**28 zł**



-zawiera alergeny



-danie wegetariańskie



-danie pikantne

\*Mimo zachowania najwyższej staranności przyrządzonych potrawy informujemy, iż mogą zawierać śladowe ilości innych alergenów  
\*\*Poinformuj obsługę o swoich alergiach pokarmowych.