



Przystawki Appetizers


Kawior z Jesiotra Syberyjskiego Antonius*****  320
bliny gryczane, crème fraîche, szalotka, szczypiorek, jajko
Antonius Siberian sturgeon caviar*****
buckwheat blini, crème fraîche, shallot, chives, egg

Śledź Matjas  28
wasabi, awokado, ogórek, jabłko Granny Smith, puder z herbaty Matcha
Matjas herring
wasabi, avocado, cucumber, Granny Smith apple, Matcha tea powder

Smażone krewetki 38
chorizo, crunch chlebowy, pietruszka, Parmezan
Fried shrimps
chorizo, bread crunch, parsley, Parmesan

Tatar z currowanej polędwicy wołowej 36
cebulka perłowa, orzechy pinii, wędzony żel z żółtka, ketchup grzybowy, rzeżucha
Curry beef tenderloin tartare
pearl onion, pine nuts, smoked yolk gel, mushroom ketchup, cress

Foie gras 75
chałka, palone masło, żurawina
Foie gras
challah, burnt butter, cranberry

Parfait z kurzych wątróbek  29
grillowany chleb, marmolada z kopru włoskiego
Chicken liver parfait
grilled bread, fennel marmalade

Sałatka Cesar 32
krokiet z kurczaka, sałata rzymska, majonez truflowy, pomidorki confit, anchois, boczek, grzanki, Parmezan
Caesar salad
croquettes with chicken, romaine lettuce, truffle mayonnaise, tomatos confit, anchovies, bacon, croutons, Parmesan



- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free

Zupy Soups

Rosół z bażanta 23

tortellini z farszem z regionalnej kiełbasy, pomidor confit, karczoch

Pheasant broth

tortellini stuffed with regional sausage, confit tomato, artichoke

Kwaśnica z kopytkami parmezanowymi 22

karmelizowana kapusta, czyściec bulwiasty, zioła

Sour soup with Parmesan dumplings

caramelized cabbage, chinese artichoke, herbs

Zupa grzybowa 22

kaszanka, piana

Bolete mushroom soup

black pudding, foam

Steki Steaks

Stek wołowy 85

warzywa w pikantnych przyprawach, tofu, marynata ponzu, sos sojowy, imbir, sambal, pieczone ziemniaki, ketchup grzybowy

Beef steak

hot spiced vegetables, tofu, ponzu marinade, soy sauce, ginger, sambal, roast potatoes, mushroom ketchup

Stek Wagyu 180 gram / 220 gram 249/269

puree truflowe, warzywa w pikantnych przyprawach, tofu, marynata ponzu, sos sojowy, imbir, sambal, ketchup grzybowy

Wagyu steak 180 gram / 220 gram

mashed truffles, hot spiced vegetables, tofu, ponzu marinade, soy sauce, ginger, sambal, mushroom ketchup



- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free

Dania Główne Main Courses

Kurczak kukurydziany 39

pieczony ziemniak, pieczarka Portobello, beszamel, tostowane drożdże, nasturcja, Jus z kurczaka

Corn chicken

roast potato, Portobello champignon, Béchamel sauce, toasted yeast, nasturtium, chicken Jus

Gęsie udo 59

puree marchwiowe z kardamonem, marmolada z kopru włoskiego, krążek cebulowy, sos z trawy żubrowej, Jus

Goose thigh

mashed carrots with cardamom, fennel marmalade, onion ring, bison grass sauce, Jus

Udziec cielęcy 58

kluska śląska, gołąbek z kaszy gryczanej, ketchup jabłkowy, piana z piwa, groszek czepny, sos miso

Veal leg

Silesian dumpling, buckwheat-stuffed cabbage, apple ketchup, beer foam, tendrilous peas, miso sauce

Schab wieprzowy z kością 45

puree ziemniaczane, karmelizowane puree cebulowe, burak, jarmuż, liście musztardowca, rzeżucha

Pork loin with bone

mashed potato, mashed caramelized onions, beet, keel, mustard leaves, cress

Boczek wędzony 46

puree ziemniaczane, prażynka, pieczony seler, remulada z selera, sos carbonara, Jus

Smoked beacon

mashed potatoes, crisps, roasted celery, celery remoulade, carbonara sauce, Jus

Risotto na kwaśnym maśle 43

trufła, bocznik na palonym maśle, palona sałata rzymska, Parmezan, zioła

Sour butter risotto

truffle, oyster mushroom on burnt butter, Parmesan, herbs

Łosoś smażony 49

puree z topinamburu, kasza perłowa, consommé grzybowe, Mirim, Sake, smażone tofu z Marmite, Shimeji, nasturcja

Fried salmon

mashed Jerusalem artichoke, pearl barley, mushroom consommé, Mirin, Sake, fried tofu with Marmite, Shimeji, nasturtium



- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free

Desery

Desserts

Crème brûlée 22

jarzębina, imbir

Crème brûlée

rowanberry, ginger

Sernik pomarańczowy 23

kruszonka lubczykowa, melon kantalupa, syrop z czarnego bzu, galaretka marchewkowa

Orange cheesecake

lovage topping, cantaloupe, black elder syrup, carrot jelly

Wianek ptysiowy 25

krem z fasoli tonka, śliwka węgierka, syrop z czarnego bzu, tymianek cytrynowy

Puff wreath

tonka bean cream, hungarian plum, black elder syrup, lemon thyme

Czekoladowa markiza 25

kruszonka kawowa, ciepłe brownie, parfait czekoladowe, krem miso

Chocolate marquise

coffee crumble topping, warm brownie, chocolate parfait, miso cream



- na życzenie przygotowujemy danie w wersji bezglutenowej / upon request, each dish can be cooked gluten-free

Herbaty liściaste/ Leaved teas

Herbata / Tea 10

czarna, miętowa, earl grey, rooibos vanilla, zielona z trawą cytrynową, owoce letnie
black, mint, earl grey, rooibos vanilla, green tea with lemongrass, summer fruit

Herbata czarna z laską cynamonu / Tea with cinnamon stick 11

z anyżem, jabłkiem i pomarańczą / with anise, apple, orange

Herbata zielona / Green tea 11

z trawą cytrynową imbirem i limonką / lemongrass, ginger and lime

Miód/Honey 3

Konfitura różana/Rose jam 5

Świeżo mielona kawa/ Freshly ground

Caffe crème 10

Espresso 8

Cappuccino 12

Latte Machiato 12

Latte z powidłami śliwkowymi 17

miód, powidła, wiórki czekolady

Plum preserve latte

honey, preserve, chocolate shavings

Dyniowe Latte 17

puree z dyni, gałka muskatołowa, goździki, wanilia, imbir, śmietana

Pumpkin latte

mashed pumpkin, nutmeg, cloves, vanilla, ginger, cream

Pomarańczowa caffe crème z bitą śmietaną 16

Cointreau 20 ml, skórka pomarańczy

Orange caffe crème with whipped cream

Cointreau 20 ml, orange peel

Irish coffee 19

whiskey, bita śmietana, cukier trzcinowy

Irish coffee

whiskey, whipped cream, cane sugar

Napoje zimne / Cold Beverages

Soki/ nektary 200ml 8

fruit juice/nectar

Soki wyciskane z pomarańczy i grejfrutów 200ml 16

freshly squeezed orange/grapefruit juice

Sok pomidorowy 200ml 8

tomato juice

Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic 200ml 8

Woda Ostromecko 300/700 ml 8 /15

gazowana/niegazowana

sparkling/still

Piwo bezalkoholowe 330ml 12

non-alcohol beer

Piwo Bydgoskie 400ml 13

bydgoskie beer

Piwo pszeniczne 500ml 15

wheat beer

WHISKY, BURBONY 40ml

Jameson	18.00
Ballantines	18.00
Jack Daniels	20.00
Chivas Regal	20.00
Marker's Mark	30.00
Glenmorangie Lasanta	35.00
Ardbeg 10 y.o.	35.00
Ancnoc 12 y.o.	35.00
Glenlivet 18 y.o.	40.00
Talisker 57° North	40.00
Hakushu Single Malt	60.00
Dalmore Cigar Malt	70.00
Johnnie Walker Blue Label	80.00

WÓDKI 40ml

Wyborowa	8.00
Finlandia	10.00
Baczewski	12.00
Chopin	12.00
Beluga	25.00
Cachaca	12.00
Tequila złota	12.00
Tequila srebrna	12.00
Żubrówka	10.00
Żołądkowa Gorzka	10.00
Jagermeister	10.00
Sambuca	10.00
Grappa di Amarone	30.00
Śliwowica 20 ml	10.00

KONIAKI, BRANDY 40ml

Metaxa *****	30.00
Calvados Boulard V.S.O.P .	35.00
Armagnac Castarede V.S.O.P.	35.00
Martel V.S.	30.00
Martel X.O.	60.00
Remy Martin V.S.O.P.	35.00
Hennesy X.O.	70.00
Hennesy V.O.	30.00

RUMY 40ml

Ron Zacapa	40.00
Havana Club 7 y.o.	18.00
Bacardi	18.00
Malibu	10.00

GINY 40ml

Gordons	18.00
Bombay Sapphire	25.00
Lubuski	15.00

MARTINI 100ml

Bianco	15.00
Extra Dry	15.00
Rosso	15.00

LIKIERY 40ml

Kahlua	12.00
Bols blue	10.00
Cointreau	15.00
Baileys	12.00
Passoa	10.00