

Przystawki Appetizers

Kawior z jesiotra Syberyjskiego Antonius ***** bliny, jajko, czerwona cebula, szczypiorek, cream fresch Caviar from the Siberian sturgeon Antonius ***** pancakes, egg, red onion, chives, cream fresch	290 PLN
Szparagi zielone  szynka parmeńska, jajko poche, sos holenderski, puder z jarmużu Green asparagus Parma ham, egg poche, Dutch sauce, bread crumble with chorizo	27 PLN
Kozi ser marynowany  szparagi, tarty chrzan, orzechy laskowe, rzodkiewka, piklowane buraki w Chardannay Goat cheese marinated asparagus, grated horseradish, hazelnuts, radish, pickled beets in Chardonnay	24 PLN
Sałatka Cezar z kurczakiem / krewetkami kurczak, boczek, pomidor, sałata rzymska, grzanki, anchois, sos Cesar salad with chicken / shrimps Romane lettuce, bacon, tomato, anchois, grana padano, dresing	34 PLN / 40 PLN
Sałatka z nowalijek  szparagi, rzodkiewka, ogórek, pomidor cherry, szczypiorek, truskawka, emulsja z grana padano, pumpernikiel Salad with novelties asparagus, radish, cucumber, cherry tomato, chives, strawberry, emulsion of grana padano, pumpernickel	24 PLN
Śledź Matjas  ziemniaki, cebula, jabłko, sos wędzony śmietanowo-rybny Herring Matjas onion, apple, potatoes, smoked cream and fish sauce	28 PLN
Tatar siekany z polędwicy wołowej  puree z pieczarki, żółtko, piklowana cebula, majonez, soliród Tartare of beef sirloin pickled onion, egg yolk, puree mushrooms, mayonnaise, pine nuts, samphire	36 PLN
Krewetki w sosie maślanym  papryczki chili, czosnek, pomidory, szpinak, masło Shrimps in butter sauce chilli, garlic, tomatoes, butter	36 PLN
Foie Gras grzanka z oliwą, czerwona cebula, ananas Foie Gras toast with olive oil, red onion, pineapple	60 PLN

- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / We will prepare the gluten-free version of the dish, on request

- danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Zupy Soup

Rosół z bażanta

pierogi nadziewane mięsem, pietruszka, marchew, kolendra

22 PLN

Pheasant consomme

dumplings stuffed with meat, parsley, carrots, coriander

Zupa z młodego chrzanu

ozorki, szczaw, chili, puree pietruszkowe

19 PLN

Soup from young horseradish

tongues, sorrel, chili, parsley puree

Krem ze szparagów

jajo przepiórcze, grillowany szparag, płatki migdałów, oliwa smakowa

22 PLN

Cream of asparagus

quail egg, grilled asparagus, almond flakes, flavored olive oil

Żurek – tradycyjna Polska zupa

biała kiełbasa, boczek, jajko, chrzan, ziemniaki puree,

21 PLN

Sour soup - traditional Polish soup

white sausage, bacon, egg, horseradish, potato puree

- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / We will prepare the gluten-free version of the dish, on request

- danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Ryby i owoce morza

Fishes and Seafood

Risotto z owocami morza

ryż arborio nero, krewetki, mule, przegrzebki, mascarpone, parmezan

52 PLN

Seafood Risotto

arborio nero rice, shrimps, mussels, scallops, mascarpone, parmesan

Pierozki Rettangoloni z krewetkami

krewetki, masło, śmietana

45 PLN

Rettagolini dumplings with shrimps

shrimps, butter, cream

Dorsz

gratina ziemniaczano-selerowa, pak-choi, szpinak,

sos z mleka kokosowego i vermutu

65 PLN

Cod

potato-celery gratina, pak-choi, spinach, coconut milk and vermouth sauce

Łosoś

kolorowa soczewica, salsa pomidorowa, zioła, oliwa smakowa

49 PLN

Salmon

lentils colored, tomato salsa, herbs, olive oil

- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / We will prepare the gluten-free version of the dish, on request

- danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Dania główne Main dishes

Kurczak kukurydziany

topinambur, ziemniak, smażona cebula ze szczypiorkiem, groszek, palony kalafior, rzodkiew **39 PLN**

Corn chicken

Jerusalem artichoke, potato, fried onion with chives, peas, roasted cauliflower, radish

Biodrówka jagnięca

polenta zapiekana, szparagi zielone, dzika brukselka, jarmuż, chorizo, sos z rozmarynem **59 PLN**

Lamb's hip

baked polenta, green asparagus, wild brussels sprouts, kale, chorizo roll, rosemary sauce

Kaczka pieczona po polsku

fondant ziemniaczany, puree z warzyw, kapusta czerwona, jabłko, burak, sos **64 PLN**

Polish style duck

fondant potato, vegetable puree, apple, beetroot, red cabbage

Sznicel cielęcy po wiedeńsku

sałatka ziemniaczana, masło cytrynowe, żurawina **58 PLN**

Viennese style veal schnitzel

potato salad, lemon butter, cranberries

Risotto z boczniakiem królewskim i truflami

ryż arborio, mascarpone, ser parmezan

Risotto with king oyster mushrooms and truffles

arborio rice, mascarpone, parmesan

45 PLN

- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej / We will prepare the gluten-free version of the dish, on request

- danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Steki Steaks

Stek z boczku

topinambur, kukurydza, szparagi, jarmuż, chorizo

45 PLN

Bacon steak

jerusalem artichoke, corn, asparagus, kale, chorizo

Stek wołowy

frytki domowe, zielone szparagi, szpinak, sos beszamelowy

84 PLN

Beef steak

home fries, green asparagus, spinach, bechamel sauce

Stek z antrykotu

frytki domowe, zielone szparagi, szalotka z szafranem, nowalijki

79 PLN

Rib eye steak

home fries, green asparagus, shallot with saffron, vegetables

Befsztyk z polędwicy wołowej Pani Walewska- klasyk

krokiety, pietruszka, groszek, marchew karmelizowana

86 PLN

Mrs Walewska beef steak - the classic

croquettes, parsley, peas, caramelized carrots

Stek Wagyu

puree truflowe, warzywa, zioła

249 PLN

Wagyu steak



truffles puree, vegetables, herbs

- na życzenie przygotowujemy danie w wersji bezglutenowej / We will prepare the gluten-free version of the dish, on request

- danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Desery

Desert

Lody chałwowe 	22 PLN
Kukułki, kruszona beza, sos waniliowy	
Halva ice cream	
„kukułki”, meringue, vanilla sauce	
Tartaletka z owocami	18 PLN
cytrynowe mascarpone, świeże owoce, sorbet, sok z czarnego bzu	
Fruit tart	
lemon mascarpone, fresh fruit, sorbet, elderberry juice	
Beza Pavlowa 	22 PLN
beza, bita śmietana, owoce	
Meringue Pavlowa	
meringue, cream, fruits	
Fondant czekoladowy	25 PLN
biała czekolada, sorbet owocowy	
Chocolate fondant	
white chocolate, fruit sorbet	
Crème brûlée 	20 PLN
Ciasto domowe	18 PLN
Sorbet i lody	45 PLN
mrożone przy Gościach za pomocą ciekłego azotu	
Sorbets and ice-cream of different flavours	
freezing at the table with the use of liquid nitrogen	
Sorbet i lody z alkoholem	60 PLN
mrożone przy Gościach za pomocą ciekłego azotu	
Alcohol-flavoures sorbets and ice-cream	
freezing at the table with the use of liquid nitrogen	

Herbaty liściaste/ Leaved teas

Herbata / Tea	10 PLN
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 PLN
z anyżem, jabłkiem i pomarańczą / with anise, apple, orange	
Herbata zielona / Green tea	11 PLN
z trawą cytrynową imbirem i limonką / lemongras, ginger and lime	
Miód/Honey	3 PLN
Konfitura różana/Rose jam	5 PLN

Świeżo mielona kawa/ Freshly ground

Caffe crème	10 PLN
Espresso	8 PLN
Cappuccino	10 PLN
Pomarańczowaaffe crème z bitą śmietaną - Cointreau 20 ml, skórka pomarańczy	16 PLN
Orangeaffe crème with whipped cream - Cointreau 20 ml, orange peel	
Kawa z advocatem i bitą śmietaną - advocat 40ml	16 PLN
Coffee with advocate and whipped cream - advocat 40ml	
Latte machiato z Baileysem - Baileys 30m, espresso, mleko	16 PLN
Latte machiato with Baileyse - Baileys 30m, espresso, milk	
Irish coffee - whiskey, bita śmietana, cukier trzcinowy	17 PLN
Irish coffee - whiskey, whipped cream, cane sugar	
Latte Machiato 200 ml -warstwowa kawa na bazie espresso z delikatną mleczną pianą	10 PLN
Latte Machiato 200 ml - espresso and a delicate milk foam	

Napoje zimne / Cold Beverage

Soki/ nektary	200ml	8 PLN
Fruit juice/nectar 200 ml		
Soki wyciskane z pomarańczy i grejpfrutów	200ml	16 PLN
Fresh squeezed orange/grapefruit juice 200ml		
Sok pomidorowy	200ml	8 PLN
Tomato juice 200ml		
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic	200ml	8 PLN
Woda Ostromecko		
gazowana/niegazowana	300/700 ml	8 PLN / 15 PLN
still/sparkling		
Piwo bezalkoholowe	330ml	12 PLN
Non alcohol beer 330ml		
Piwo Bydgoskie	400ml	13 PLN
Bydgoskie beer 400ml		
Piwo pszeniczne	400ml	15 PLN
Wheat beer 400 ml		

