

Przystawki / Appetizers

| | |
|--|-------|
| Sałatka z buraka / Beet salad ✕ ✓ kozi ser, orzechy włoskie, pikle, sałaty, oliwa smakowa / goat cheese, walnuts, pickles, lettuce, flavored olive oil | 24 zł |
| Sałatka Cezar z kurczakiem / Cesar salad with chicken sałata rzymska, anchois, grana padano, sos / Romane letince, anchois, grana padano, dressing | 30 zł |
| Sałatka Cezar z krewetkami / Cesar salad with shrimps sałata rzymska, anchois, grana padano, szpinak, sos / Romane letince, anchois, grana padano, spinach, dressing | 40 zł |
| Śledz Matjas / Mattias herring ✕ ✓ jabłko, jogurt naturalny, miód, cebula, ziemniak / apple, natural yogurt, honey, onion, potato | 28 zł |
| Tatar siekany z polędwicy wołowej / Tartare of beef sirloin ✕ cebula, ogórek, oliwa z lubczykiem, żółtko, musztarda francuska / onion, cucumber, olive oil with lovage, egg yolk, french mustard | 28 zł |
| Pierozki nadziewane gęsią / Dumplings stuffed with goose kapary, owoce piklowane, gruszka, demi glace z gęsi / capers, pickled fruits, pear, demi-glace from goose | 36 zł |
| Krewetki w sosie maślanym / Shrimps in butter sauce ✕ ✓ czosnek, papryka chili, pomidory / garlic, chilli, tomatoes | 36 zł |
| Vol au vent borowik, śmietana, zioła / porcini mushrooms, creme, herbs | 34 zł |
| Foie Gras ✕ cebula, grzanka z oliwą, ananas / onion, toast with olive oil, pineapple | 60 zł |

Zupy / Soups

| | |
|---|-------|
| Bulion wołowy z pierożkami wołowymi / Beef consomme with dumplings stuffed with beef ✕ marchew, korzeń pietruszki, oliwa / carrot, parsley root, olive oil | 22 zł |
| Krem z borowików / Porcini mushrooms cream soup ✓ lane kluski, trufła, kasztany, szczypiorek / poured dumplings, truffles, chestnuts, chive | 26 zł |
| Żurek - tradycyjna Polska zupa / Sour soup - traditional Polish soup biała kiełbasa, jajko, chrzan, ziemniaki puree / white sausage, egg, horseradish, potato puree | 19 zł |
| Zupa na dziś / Soup for today | 19 zł |

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

Dania główne / Main dishes

- Risotto z trufkami / Risotto with truffles** ✕ ✓ 42 zł
borowik, podgrzybek, trufła, bocznik, kurki, serek mascarpone, parmezan /
mushrooms: porcini, boletes, truffles, oyster, chanterelle, mascarpone, parmesan
- Kurczak kukurydziany / Corn chicken** ✕ 39 zł
placki z dyni, kurki, puree z białych warzyw, bób, brokuł, cukinia /
pumpkin pancakes, chanterelle mushrooms, white vegetables puree, broad bean, broccoli, courgette
- Kaczka po polsku / Polish style duck** 62 zł
fondant ziemniaczany, czerwona kapusta, jabłko, burak, sos /
potato foundant, apple, beetroot, red cabbage
- Udko z gęsi / Goose leg** 59 zł
kopytka z soczewicą, marchew, imbir, jabłko, sos / noodles with lentils, carrot, ginger, apple, sauce
- Sznicel cielęcy po wiedeńsku / Viennese style veal schnitzel** 57 zł
sałatka ziemniaczana, żurawina / potato salad, cranberries

Steki / Steaks

- Stek z boczku / Bacon steak** 45 zł
czarne gnocchi, groszek, czosnek niedźwiedzi, marchew, pietruszka / black gnocchi, peas, bear's garlic, carrot, parsley
- Stek wołowy / Beef steak** 84 zł
ziemniaki w ziołach, warzywa korzenne, demi glace / potatoes in herbs, root vegetables, demi glace
- Befszyk Pani Walewska - klasyka / Mrs Walewska beef steak - the classic** 86 zł
krokiety, kalarepa, groszek, bób, śliwka, boczek / croquettes, kohlrabi, peas, broad beans, plum, bacon
- Chateaubriand** 89 zł
krokiety, seler, warzywa grillowane / croquettes, celery, grill vegetables
- Stek Kobe - puree trufkowe, warzywa, zioła / Kobe steak / truffle puree, vegetables, herbs** 249 zł

Ryby i owoce morza / Fishes and seafood

- Pierozki Rettangoloni z owocami morza / Rettangoloni dumplings with seafood** 45 zł
mule, masło, śmietana / mussels, butter, cream
- Sandacz / Zander** ✕ 52 zł
soczewica beluga, pak choi, szpinak, czerwona cebula, groszek /
beluga lentils, pak-choi, spinach, red onion, peas
- Łosoś / Salmon** 49 zł
risotto warzywno - słonecznikowe, oliwa, cytryna / vegetable risotto, olive oil, lemon
- Mule flambirowane / Flambled mussels** ✕ 49 zł
białe wino, śmietana, czosnek, cebula, koperek / sauce- white wine, cream, garlic, onion, dill