



menu

przystawki zimne
cold starters | studené předkrmy

TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY

SEASONED BEEF TARTARE | KOŘENĚNÝ HOVEZÍ TATARÁK

ŽÓŁTKO, SZALOTKA, KORNISZON, MAJONEZ TRUFLOWY, BOROWIK, SŁONECZNIK
EGG YOLK, SHALLOT, GHERKIN, TRUFFLE MAYONNAISE, BOLETUS, SUNFLOWER SEEDS
ŽLOUTEK, ŠALOTKA, OKURKA, LANÝŽOVÁ MAJONÉZA, HŘIB, SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA

73 PLN
100g/130g

MŁODA WIEPRZOWINA W GALARECIE

YOUNG PORK IN ASPIC | MLADÉ VEPŘOVÉ V RUSOLU

CHRZAN, CYDR, GORCZYCA, JABŁKO, PYŁEK PSZCZELI
HORSERADISH, CIDER, MUSTARD SEEDS, APPLE, BEE POLLEN
KŘEN, MOŠT, HOŘČIČNÉ SEMÍNKO, JABLKO, VČELÍ PYL

59 PLN
100g/100g

BUNDZ*

GRUSZKA, SZPARAGI, CYKORIA, SAŁATA RZYMSKA, RADICCHIO
PEAR, ASPARAGUS, ENDIVE, ROMAINE LETTUCE, RADICCHIO
HRUŠKA, CHŘEST, ČEKANKA, ŘÍMSKÝ SALÁT, RADICCHIO
*BUNDZ CHEESE (TRADITIONAL SHEEP'S MILK CHEESE) | BUNDZ SYR (TRADIČNÍ OVČÍ SÝR)

46 PLN
100g/60g

SEZONOWANY ŁOSOŚ SZKOCKI

AGED SCOTTISH SALMON | STAŘENÝ SKOTSKÝ LOSOS

BIĄŁA PASTA MISO, OCET CHARDONNAY, RZEPA, OGÓREK, PACHNOTKA, RUKIEW
WHITE MISO PASTE, CHARDONNAY VINEGAR, TURNIP, CUCUMBER, SHISO, WATERCRESS
BÍLÉ MISO, OCET CHARDONNAY, TUŘÍN, OKURKA, SHISO, POTOČNICE

61 PLN
100g/80g

przystawki ciepłe
hot starters | teplé předkrmy

OŚMIORNICA | OCTOPUS | CHOBOTNICE

ZIEMNIAK PARYSKI, TERYIAKI, MALINA, KALAFIOR, MŁODE LIŚCIE
PARISIAN POTATO, TERIYAKI, RASPBERRY, CAULIFLOWER, YOUNG LEAVES
PAŘÍŽSKÝ BRAMBOR, TERIYAKI, MALINA, KVĚTÁK, MLADÉ LISTY

79 PLN
100g/120g

LEJKOWIEC DĘTY | BLACK TRUMPET | STROČEK TRUBKOVITÝ

FONDUE Z OSCYPKA, TRUFLA, JABŁKO, ORZECH LASKOWY
OSCYPEK FONDUE, TRUFFLE, APPLE, HAZELNUT
FONDUE Z OŠTIEPKU, LANÝŽ, JABLKO, LÍSKOVÝ OŘECH

66 PLN
50g/100g

ŚLIMAK MAŁY SZARY Z JURY

SMALL GREY SNAIL FROM THE JURA REGION | MALÝ ŠEDÝ ŠNEK Z JURY

KWIAT CUKINII W TEMPURZE, BAKAŁAŻAN, RABARBAR, CHILI
ZUCCHINI FLOWER IN TEMPURA, EGGPLANT, RHUBARB, CHILI
CUKETOVÝ KVĚT V TEMPURĚ, LILEK, REBARBORA, CHILI

76 PLN
70g/130g

ŻUR Z MANGALICY

MANGALICA SOUR SOUP | MANGALICA KYSELA POLÉVKA

MANGALICA, ZIEMNIAK TRUFLOWY, ŽÓŁTKO, ŚMIETANA
MANGALICA, TRUFFLE POTATO, EGG YOLK, CREAM
MANGALICA, LANÝŽOVÝ BRAMBOR, ŽLOUTEK, SMETANA

35 PLN
300g/100g

BULION Z KRÓLIKA

RABBIT BROTH | KRÁLÍČÍ VÝVAR

KROKIET Z KRÓLIKA, WARZYWA MACÉDOINE, JABŁKO
RABBIT CROQUETTE, MACÉDOINE VEGETABLES, APPLE
KRÁLÍČÍ KROKETA, ZELENINOVÁ MACÉDOINE, JABLKO

35 PLN
250g/80g

KREM Z DYNI HOKKAIDO

CREAM OF HOKKAIDO PUMPKIN | KRÉM Z DÝNĚ HOKKAIDO

KAWIOR Z POMARAŃCZY, DYNIA PIŻMOWA, PIKLOWANA ŻURAWINA
ORANGE CAVIAR, BUTTERNUT SQUASH, PICKLED CRANBERRY
KAVIAR Z POMERANČE, MÁSLOVÁ DÝNĚ, NAKLÁDANÁ BRUSINKA

35 PLN
250g/60g



PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST KACHNÍ PRSA KWIAT CUKINII W TEMPURZE, BAKŁAŻAN, TOPINAMBUR, JUS, MALINA ZUCCHINI FLOWER IN TEMPURA, EGGPLANT, JERUSALEM ARTICHOKE, JUS, RASPBERRY CUKETOVÝ KVĚT V TEMPURĚ, LILEK, TOPINAMBUR, ŠTÁVA, MALINA	99 PLN 220g/120g
TOMAHAWK WIEPRZOWY PORK TOMAHAWK VEPŘOVÝ TOMAHAWK ZIEMNIAK, SOS CHERRY, BÓB, MARYNOWANY POMIDOR POTATO, CHERRY SAUCE, BROAD BEANS, PICKLED TOMATO BRAMBOR, CHERRY OMÁČKA, BOB, NAKLÁDANÉ RAJČE	91 PLN 300g/150g
PIEROGI Z BIODREM JAGNIĘCYM  DUMPLINGS WITH LAMB HIP KNEDLÍKY S JEHNĚČÍM STEHNEM RYDZE, PALONE SIANO, KARAMELIZOWANA MAŚLANKA, SZCZYPOR SAFFRON MILK CAP, ROASTED HAY, CARAMELIZED BUTTERMILK, CHIVES RYZCE, PEČENÉ SENO, KARAMELIZOVANÉ PODMÁSLÍ, PAŽITKA	69 PLN 200g/100g
TAGLIOLLINI NERO KREWETKI 8/12, MULE, OŚMIORNICA, VONGOLE, SZALOTKA SHRIMPS 8/12, MUSSELS, OCTOPUS, VONGOLE, SHALLOT KREVETY 8/12, MUŠLE, CHOBOTNICE, VONGOLE, ŠALOTKA	99 PLN 100g/180g
PSTRĄG Z NAŁĘŻĄ  TROUT FROM NAŁĘŻE PSTRUH Z NAŁĘŻE KALAREPA, MARCHEW, KAWIOR Z TROCI, BOTWINA, LIŚĆ LAUROWY KOHLRABI, CARROT, TROUT ROE, YOUNG BEET LEAVES, BAY LEAF KEDLUBNA, MRKEV, PSTRUŽÍ KAVIÁR, MLADÁ ŘEPA, BOBKOVÝ LIST	106 PLN 200g/120g
ŁOSOŚ SZKOCKI LOCH DUART SCOTTISH LOCH DUART SALMON SKOTSKÝ LOSOS LOCH DUART SZPARAGI, SOS VELOUTÉ, CZOSNEK NIEDŹWIEDZI, FIOLETOWA MARCHEW, YUZU ASPARAGUS, VELOUTÉ SAUCE, WILD GARLIC, PURPLE CARROT, YUZU CHŘEST, OMÁČKA VELOUTÉ, MEDVĚDÍ ČESNEK, FIALOVÁ MRKEV, YUZU	106 PLN 140g/200g
RISOTTO   ZIELONE MŁODE WARZYWA, EMILGRANA, ORZECZ NERKOWCA YOUNG GREEN VEGETABLES, EMILGRANA CHEESE, CASHEW NUT MLADÁ ZELENINA, SÝR EMILGRANA, KEŠU OŘECH	71 PLN 140g/160g
TERINA Z DZIKIEGO PTACTWA  TERRINE OF WILD FOWL TERINA Z DIVOKÉ DRŮBEŽE PISTACJE, PUREE ZIEMNIACZANE, OGÓREK, SMARDE, JUS Z SOSNĄ PISTACHIOS, MASHED POTATOES, CUCUMBER, MORELS, PINE JUS PISTÁCIE, BRAMBOROVÉ PYRÉ, OKURKA, SMRŽE, ŠTÁVA S BOROVIČÍ	102 PLN 160g/220g
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ  BEEF TENDERLOIN STEAK STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ FRYTKI STEKOWE, SAŁATA RZYMSKA, SOS ANCHOIS, PIKLE, DEMI GLACE STEAK FRIES, ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SAUCE, PICKLES, DEMI-GLACE STEAKOVÉ HRANOLKY, ŘÍMSKÝ SALÁT, OMÁČKA Z ANCHOVEK, NAKLÁDANÁ ZELENINA, DEMI-GLACE	189 PLN 200g/250g
ROSTBEF BLACK ANGUS PRIME  BLACK ANGUS PRIME ROAST BEEF FRYTKI STEKOWE, SAŁATA RZYMSKA, SOS ANCHOIS, PIKLE, DEMI GLACE STEAK FRIES, ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SAUCE, PICKLES, DEMI-GLACE STEAKOVÉ HRANOLKY, ŘÍMSKÝ SALÁT, OMÁČKA Z ANCHOVEK, NAKLÁDANÁ ZELENINA, DEMI-GLACE	288 PLN 300g/250g
STEK Z KALAFIORA   CAULIFLOWER STEAK KVĚTAKOVÝ STEAK ASSIETTE Z KALAFIORA, OLEJ SEZAMOWY, GOCHUJANG, BÓB CAULIFLOWER ASSIETTE, SESAME OIL, GOCHUJANG, BROAD BEANS ASSIETTE Z KVĚTÁKU, SEZAMOVÝ OLEJ, GOCHUJANG, BOB	49 PLN 150g/150g

A'LA CEZAR Z PERLICĄ

A'LA CAESAR WITH GUINEA FOWL | A'LA CAESAR S PERLIČKAMI

SAŁATA RZYMSKA, BEKON, POMIDORKI KOKTAJLOWE, EMILGRANA
ROMAINE LETTUCE, BACON, CHERRY TOMATOES, EMILGRANA
ŘÍMSKÝ SALÁT, SLANINA, CHERRY RAJČATA, EMILGRANA63 PLN
160g/220g**KORZEŃ LOTOSU | LOTUS ROOT | LOTUSOVÝ KOREŇ** BAKŁAŻAN, SZARA RENETA, MIESZANE SAŁATY, DRESSING FRANCUSKI
EGGPLANT, GREY RENETA APPLE, MIXED GREENS, FRENCH DRESSING
LILEK, ŠEDÁ RENETA, MÍCHANÉ SALÁTY, FRANCOUZSKÝ DRESINK51 PLN
80g/200g**SER KOZI**

GOAT CHEESE | KOZI SÝR

PIECZONY BURAK, OCET BALSAMICZNY 12-LETNI, ORZECH WŁOSKI, ŚLIWKA
BAKED BEETROOT, 12-YEAR-OLD BALSAMIC VINEGAR, WALNUT, PLUM
PEČENÁ ČERVENÁ ŘEPA, 12LETÝ BALZAMIKOVÝ OCET, OŘECH, ŠVESTKA63 PLN
80g/200g**SERNIK NY**

NEW YORK CHEESECAKE | NEWYORSKÝ CHEESECAKE

BRZOSKWINIE ZAPIEKANE, LODY WANILIOWE, MIGDAŁY, MIRIN
BAKED PEACHES, VANILLA ICE CREAM, ALMONDS, MIRIN
ZAPEČENÉ BROSKYNE, VANILKOVÁ ZMRZLINA, MANDLE, MIRIN33 PLN
100g/50g**JAGODY BESKIDZKIE ZAPIEKANE**

BAKED BESKID BLUEBERRIES | ZAPECENÉ BESKYDSKÉ ČUČORIEDKY

CZARNY BEZ, MIÓD Z PASIEKI ŚW. AMBROŻEGO, LODY Z PYŁKIEM PSZCZELIM, CRÈME FRAÎCHE
ELDERFLOWER, HONEY FROM ST. AMBROSE'S APIARY, BEE POLLEN ICE CREAM, CRÈME FRAÎCHE
BAZA ČIERNÁ, MED Z VČELNICE SV. AMBRÓZA, ZMRZLINA S PEŁOM, CRÈME FRAÎCHE33 PLN
100g/70g**MUS EL GREY | EARL GREY MOUSSE** BEZA WŁOSKA, SABLÉ, TRUSKAWKA
ITALIAN MERINGUE, SABLÉ, STRAWBERRY
ITALSKÝ SNÍH, SABLÉ, JAHODA33 PLN
80g/50g**OSTRYGA GILLARDEAU**

GILLARDEAU OYSTER | GILLARDEAU ÚSTŘICE

SOS MIGNONETTE, CYTRYNA
MIGNONETTE SAUCE, LEMON | MIGNONETOVÁ OMÁČKA, CITRON35 PLN
60g/20g**SET OSTRYG GILLARDEAU**

GILLARDEAU OYSTERS SET | SADA ÚSTŘIC GILLARDEAU

SOS MIGNONETTE, CYTRYNA, OCET Z CZARNEGO BZU, PIANA Z SZAREJ RENETY
MIGNONETTE SAUCE, LEMON, ELDERBERRY VINEGAR, GRAY RENNET FOAM
OMÁČKA MIGNONETTE, CITRON, BEZINKOVÝ OCET, PĚNA Z ŠEDÉHO SYŘIDLA96 PLN
180g/60g**BOGACTWO SERÓW**

A SELECTION OF CHEESES | BOHATSTVÍ SÝRŮ

KONFITURA ŚLIWKOWA, MIÓD TRUFLOWY, GALARETKA Z JABŁKA, CHIPSY GRYCZANE
PLUM JAM, TRUFFLE HONEY, APPLE JELLY, BUCKWHEAT CHIPS
ŠVESTKOVÁ POVIDLA, LANÝŽOVÝ MED, JABLEČNÉ ŽELÉ, POHANKOVÉ CHIPSY51 PLN
150g/60g

menu degustacyjne

AMOUSE BOUCHE

Lejkowiec dęty

Black trumpet | Stroček trubkovitý

Tatar z sezonowanej wołowiny

Seasoned beef tartare | Kořeněný hovězí tatarák

Krem z dyni hokkaido

Cream of Hokkaido pumpkin | Krém z dýně Hokkaido

Łosoś Szkocki Loch Duart

Scottish Loch Duart salmon | Skotský losos Loch Duart

INTERMEZZO

Pierś z kaczki | Duck breast | Kachní prsa

Jagody beskidzkie zapiekane | Baked Beskid blueberries

PETIT-FOURS

Menu degustacyjne składa się z 6 dań w cenie 540 zł / 2 os.

Istnieje możliwość zamówienia menu wraz z dobranymi do dań winami w cenie 930 zł / 2 os.

The tasting menu consists 6 courses for PLN 540 / 2 persons.

You can order a menu with wines matched to the dishes for PLN 930 / 2 persons.

Degustační menu se skládá z 6 chodů za 540 PLN / 2 osoby.

Je možné si objednat menu s víny odpovídajícími pokrmům za 930 PLN / 2 osoby.

ALERGENY | ALERGENS

	DWUTLENEK SIARKI SULFUR DIOXIDE	JAJKA EGGS	MIĘCZAKI MOLLUSCS	MLEKO MILK	GORCZYCA MUSTARD	ORZECHY NUTS	ORZECHY ZIEMNE PEANUTS	RYBY FISH	SELER CELERY	SKORUPIAKI SHELLFISH	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN CEREALS	CONTAINING GLUTEN	SOJA SOY	ZIARNA SEZAMU SESAME SEEDS
TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY		●		●	●				●		●		●	
SEASONED BEEF TARTARE KOŘENĚNÝ HOVĚZÍ TATARÁK				●	●						●			
MŁODA WIEPRZOWINA W GALARECIE				●	●						●			
MŁODA WIEPRZOWINA W GALARECIE YOUNG PORK IN ASPIC MLADÉ VEPŘOVÉ V ROSOLU														
BUNDZ	●			●	●				●				●	●
SEZONOWANY ŁOSOŚ SZKOCKI					●			●		●			●	
AGED SCOTTISH SALMON STAŘENÝ SKOTSKÝ LOSOS														
OŚMIORNICA OCTOPUS CHOBOTNICE			●	●	●					●			●	●
LEJKOWIEC DĘTY BLACK TRUMPET STROČEK TRUBKOVITÝ	●			●			●						●	
ŚLIMAK MAŁY SZARY Z JURY	●	●	●	●					●	●	●		●	
SMALL GREY SNAIL FROM THE JURA REGION MAŁY ŠEDÝ ŠNEK Z JURY														
ZUR Z MANGALICY	●	●		●					●		●			
MANGALICA SOUR SOUP MANGALICA KYSELA POLÉVKA														
BULION Z KRÓLIKA		●		●					●		●		●	
RABBIT BROTH KRÁLIČÍ VÝVAR														
KREM Z DYNI HOKKAIDO									●				●	
CREAM OF HOKKAIDO PUMPKIN KRÉM Z DÝNĚ HOKKAIDO														
PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST KACHNÍ PRSA		●		●					●		●		●	●
TOMAHAWK WIEPRZOWY	●	●		●	●				●		●		●	
PORK TOMAHAWK VEPŘOVÝ TOMAHAWK														
PIEROGI Z BIODREM JAGNIĘCYM		●		●	●				●		●		●	
DUMPLINGS WITH LAMB HIP KNEDLÍKY S JEHNĚČÍM STEHNEM														
TAGLIOLLINI NERO	●	●	●	●				●	●	●	●			
PSTRĄG Z NAŁĘŻA			●	●				●	●		●			
TROUT FROM NAŁĘŻE PSTRUH Z NAŁĘŻE														
ŁOSOŚ SZKOCKI LOCH DUART	●	●		●				●	●		●			
SCOTTISH LOCH DUART SALMON SKOTSKÝ LOSOS LOCH DUART														
RISOTTO	●			●		●			●					
TERINA Z DZIKIEGO PTACTWA	●			●					●					
TERRINE OF WILD FOWL TERINA Z DIVOKÉ DRŮBEŽE														
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ			●	●	●			●	●				●	
BEEF TENDERLOIN STEAK STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ														
ROSTBEF BLACK ANGUS PRIME			●	●	●			●	●				●	
BLACK ANGUS PRIME ROAST BEEF														
STEK Z KALAFIORA CAULIFLOWER STEAK KVĚTÁKOVÝ STEAK	●			●					●				●	●
A'LA CEZAR Z PERLICĄ			●	●	●			●	●	●	●			
A'LA CAESAR WITH GUINEA FOWL A'LA CAESAR S PERLIČKAMI														
KORZEŃ LOTOSU LOTUS ROOT LOTUSOVÝ KOREŇ									●		●			
SER KOZI GOAT CHEESE KOZÍ SÝR				●		●	●			●	●			
SERNIK NY NEW YORK CHEESECAKE NEWYORSKÝ CHEESECAKE				●							●			
JAGODY BESKIDZKIE BESKID BLUEBERRIES BESKYDSKÉ ČUČORIEDKY				●							●			
MUS EL GREY EARL GREY MOUSSE		●		●							●			
OSTRYGA GILLARDEAU GILLARDEAU OYSTER GILLARDEAU ÚSTRICE			●					●		●				
SET OSTRYG GILLARDEAU GILLARDEAU OYSTERS SET SADA ÚSTRIC GILLARDEAU	●		●					●		●				
BOGACTWO SERÓW	●			●	●	●								
A SELECTION OF CHEESES BOHATSTVÍ SÝRŮ														