



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 ROSOLU

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, FASOLKA SZPARAGOWA, CYKORIA, SAŁATA RZYMSKA, RADICCHIO
PEAR, GREEN BEANS, ENDIVE, ROMAINE LETTUCE, RADICCHIO
HRUŠKA, ZELENÉ FAZOLKY, ČEKANKA, ŘÍMSKÝ SALÁT, RADICCHIO
*BUNDZ CHEESE (TRADITIONAL SHEEP'S MILK CHEESE) | BUNDZ SYR (TRADIČNÍ OVČÍ SYR)

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, ORZECZ LASKOWY
OSCYPEK FONDUE, TRUFFLE, APPLE, HAZELNUT
FONDUE Z OŠTIEPKU, LANÝŽ, JABLKO, LÍSKOVÝ OŘECH

66 PLN
50g/100g

OSCYPEK

OSCYPEK (TRADITIONAL SMOKED SHEEP'S CHEESE)
OSCYPEK (TRADIČNÍ UZENÝ OVČÍ SYR)

TARTA ŻURAWINOWA, ORZECZ WŁOSKI, BIAŁA CZEKOLADA
CRANBERRY TART, WALNUT, WHITE CHOCOLATE
BRUSINKOVÝ KOLÁČ, VLAŠSKÝ OŘECH, BÍLÁ ČOKOLÁDA

51 PLN
70g/130g

zupy | soups | polévky

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 | KRÁLIČÍ VÝVAR

PIEROŻKI Z KRÓLIKA, BRUNOISE WARZYWNE, OLIWA Z NASTURCJI
RABBIT DUMPLINGS, VEGETABLE BRUNOISE, NASTURTIUM OIL
KRÁLIČÍ TAŠTIČKY, ZELENINOVÉ BRUNOISE, OLEJ Z LICHORĚŘIŠNICE

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 UDKO W TEMPURZE, BRUSZNICA, KURKI, DZIKI BROKUŁ, DEMI GLACE LEG IN TEMPURA, LINGONBERRY, CHANTERELLES, WILD BROCCOLI, DEMI-GLACE STEHNO V TEMPUŘE, BRUSINKA, LIŠKY, DIVOKÁ BROKOLICE, DEMI-GLACE	119 PLN 240g/160g
TOMAHAWK WIEPRZOWY PORK TOMAHAWK VEPŘOVÝ TOMAHAWK ZIEMNIAK, SOS CHERRY, PATISON, MARYNOWANY POMIDOR POTATO, CHERRY SAUCE, PATTYPAN SQUASH, PICKLED TOMATO BRAMBOR, CHERRY OMÁČKA, PATIZON, NAKLÁDANÉ RAJČE	91 PLN 300g/150g
PIEROGI Z BIODREM JAGNIĘCYM  DUMPLINGS WITH LAMB HIP KNEDLÍKY S JEHNĚČÍM STEHNEM RYDZE, PALONE SIANO, KARAMELIZOWANA MAŚLANKA, SZCZYPIOR SAFFRON MILK CAP, ROASTED HAY, CARAMELIZED BUTTERMILK, CHIVES RYZCE, PEČENÉ SENO, KARAMELIZOVANÉ PODMÁSLÍ, PAŽITKA	69 PLN 200g/100g
TAGLIOLLINI NERO KREWETKI 8/12, KIEŁBASA ENDUJA, ŚMIETANA, WINO PRAWNS 8/12, 'NDUJA SAUSAGE, CREAM, WINE KREVETY 8/12, KLOBÁSA 'NDUJA, SMETANA, VÍNO	104 PLN 100g/180g
PSTRĄG Z NAŁĘŻĄ  TROUT FROM NAŁĘŻE PSTRUH Z NAŁĘŻE KALAREPA, MARCHEW, KAWIOR Z TROCI, BOĆWINA, LIŚĆ LAUROWY KOHLRABI, CARROT, TROUT ROE, SWISS CHARD, BAY LEAF KEDLUBNA, MRKEV, PSTRUŽÍ KAVIÁR, MANGOLD, BOBKOVÝ LIST	106 PLN 200g/120g
ŁOSOŚ SZKOCKI LOCH DUART SCOTTISH LOCH DUART SALMON SKOTSKÝ LOSOS LOCH DUART MŁODY POR, FASOLKA SZPARAGOWA, RUKIEW, TOPINAMBUR, YUZU YOUNG LEEK, GREEN BEANS, WATERCRESS, JERUSALEM ARTICHOKE, YUZU MLADÝ PÓREK, ZELENÉ FAZOLKY, POTOČNICE, TOPINAMBUR, YUZU	119 PLN 140g/200g
RISOTTO   ZIELONE WARZYWA, EMILGRANA, ORZECH NERKOWCA GREEN VEGETABLES, EMILGRANA CHEESE, CASHEW NUT ZELENÁ 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, SMARDZE, JUS Z SOSNĄ PISTACHIOS, MASHED POTATOES, CUCUMBER, MORELS, PINE JUS PISTÁCIE, BRAMBOROVÉ PYRÉ, OKURKA, SMRŽE, ŠTÁVA S BOROVICÍ	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 KVE I AKUVÝ 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 KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM SUPREMEA'LA CAESAR WITH CORN-FED CHICKEN SUPREME
A'LA CAESAR S KUKUŘIČNÝM KUŘECÍM SUPREMESAŁATA RZYMSKA, BEKON, POMIDORKI KOKTAJLOWE, EMILGRANA
ROMAINE LETTUCE, BACON, CHERRY TOMATOES, EMILGRANA
ŘÍMSKÝ SALÁT, SLANINA, CHERRY RAJČATA, EMILGRANA63 PLN
220g/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**ŚLIWKI ZAPIEKANE**

BAKED PLUMS | ZAPEČENÉ ŠVESTKY

LODY Z PYŁKIEM PSZCZELIM, MIÓD SPADZIOWY Z „PASIEKI ŚW. AMBROŻEGO, KRUSZONKA
ICE CREAM WITH BEE POLLEN, HONEYDEW HONEY FROM “ST. AMBROSE APIARY”, CRUMBLE
ZMRZLINA S VČELÍM PYLEM, MEDOVICOVÝ MED Z „VČELÍNA SV. AMBROŽE”, DROBENKA33 PLN
100g/50g**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/60gREGIONALNE
REGIONAL
REGIONÁLNÍBEZGLUTENOWE
GLUTEN FREE
BEZGLUTENOVÉWEGETARIÁNSKIE
VEGETARIAN
VEGETARIÁNSKÝWEGAŃSKIE
VEGAN
VEGAŇSKÉZ PIECZYWEM
WITH BREAD
S PEČIVEM

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 viny 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														
ÓSMIORNICA OCTOPUS CHOBOTNICE			●	●	●					●			●	●
LEJKOWIEC DĘTY BLACK TRUMPET STROČEK TRUBKOVITÝ	●			●			●						●	
OSCYPEK		●		●		●					●			
OSCYPEK (TRADITIONAL SMOKED SHEEP'S CHEESE)														
OSCYPEK (TRADIČNÍ UZENÝ OVČÍ SÝR)														
ŽUR 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														
TAGLIOLINI 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 KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM SUPREME			●	●	●			●	●	●	●			
A'LA CAESAR WITH CORN-FED CHICKEN SUPREME A'LA CAESAR S KUKUŘIČNÝM KUŘECÍM SUPREME														
KORZEŃ LOTOSU LOTUS ROOT LOTUSOVÝ KOREŇ									●		●			
SER KOZI GOAT CHEESE KOZÍ SÝR				●		●	●				●			
SERNIK NY NEW YORK CHEESECAKE NEWYORSKÝ CHEESECAKE				●							●			
ŚLIWKI ZAPIEKANE BAKED PLUMS ZAPEČENÉ ŠVESTKY				●							●			
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														