



menu

przystawki zimne
cold starters | studené předkrm

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
80g/100g

TARTOLETKA | TARTLET | TARTALETKA

BRYNDZA, TRUFLA, ORZECH WŁOSKI, PIGWA, FIGA, OLIWA
BRYNDZA CHEESE, TRUFFLE, WALNUT, QUINCE, FIG, OLIVE OIL
BRYNZA, LANÝŽ, VLAŠSKÝ OŘECH, KDOULE, FÍK, OLIVOVÝ OLEJ

56 PLN
100g/60g

SEZONOWANY ŁOSOŚ SZKOCKI

AGED SCOTTISH SALMON | STAŘENÝ SKOTSKÝ LOSOS

BIĄŁA PASTA MISO, OCET CHARDONNAY, DAIKON, OGÓREK, PACHNOTKA
WHITE MISO PASTE, CHARDONNAY VINEGAR, DAIKON, CUCUMBER, SHISO
BÍLÁ MISO PASTA, OCET CHARDONNAY, DAIKON, OKURKA, SHISO

61 PLN
100g/80g

OŚMIORNICA | OCTOPUS | CHOBOTNICE

PUREE DYNIA, KRWISTA POMARAŃCZA, FENKUŁ, PESTKI DYNI, CZYSZCIEC BULWIASTY
PUMPKIN PURÉE, BLOOD ORANGE, FENNEL, PUMPKIN SEEDS, CROSNES
DÝŇOVÉ PYRÉ, KRVAVÝ POMERANČ, FENYKL, DÝŇOVÁ SEMÍNKA, ČISTEC HLÍZNATÝ

79 PLN
100g/120g

LEJKOWIEC DĘTY | BLACK TRUMPET | STROČEK TRUBKOVITÝ

FONDUE Z OSCYPKA, TRUFLA, SELER, ORZECH LASKOWY, BRUSZNICA
FONDUE MADE FROM OSCYPEK, TRUFFLE, CELERY, HAZELNUT, LINGONBERRY
FONDUE Z OVČÍHO SÝRA OSCYPEK, LANÝŽ, CELER, LÍSKOVÝ OŘECH, BRUSINKA

66 PLN
50g/100g

ŚLIMAKI Z JURY KRAKOWSKO - CZĘSTOCHOWSKIEJ

SNAILS FROM THE KRAKÓW-CZĘSTOCHOWA JURA
ŠNECI Z KRAKOVSKO-ČENSTOCHOVSKÉ JURY

PATISON, CZOSNEK, PSZENICA, CHILI, CEBULKA PERŁOWA, OGÓREK KIWANO, TRYBULA
PATTYPAN SQUASH, GARLIC, WHEAT, CHILLI, PEARL ONION, KIWANO CUCUMBER, CHERVIL
PATISON, ČESNEK, PŠENICE, CHILLI, PERLOVÁ CIBULKA, OKURKA KIWANO, KERBLÍK

67 PLN
80g/110g

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 WARZYNNE, OLIWA Z LUBCZYKU
RABBIT DUMPLINGS, VEGETABLE BRUNOISE, LOVAGE OIL
KRÁLIČÍ TAŠTIČKY, ZELENINOVÉ BRUNOISE, OLEJ Z LIBEČKU

35 PLN
250g/80g

KREM Z DYNI HOKKAIDO

CREAM OF HOKKAIDO PUMPKIN | KRÉM Z DÝNĚ HOKKAIDO

KAWIOR Z POMARAŃCZY, DYNIA PIŻMOWA, ŻURAWINA
ORANGE CAVIAR, BUTTERNUT SQUASH, CRANBERRY
KAVIÁR Z POMERANČE, MÁŠLOVÁ DÝŇĚ, BRUSINKA

35 PLN
250g/60g

przystawki ciepłe
hot starters | teplé předkrm

zupy | soups | polévky



PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST | KACHNÍ PRSA

OZORY KACZE W TEMPURZE, GROSZEK, BOROWIK, DZIKI BROKUŁ, JUS
DUCK TONGUES IN TEMPURA, GREEN PEAS, PORCINI, WILD BROCCOLI, JUS
KACHNÍ JAZYKY V TEMPUŘE, HRÁŠEK, HŘIB, DIVOKÁ BROKOLICE, JUS

119 PLN
240g/160g

TOMAHAWK WIEPRZOWY

PORK TOMAHAWK | VEPŘOVÝ TOMAHAWK

ZIEMNIAK, TROTTEL GLACE, PADRONE, SZCZYPIOREK, POMIDORKI MARYNOWNE
POTATO, TROTTER GLAZE, PADRÓN PEPPER, CHIVES, PICKLED TOMATOES
BRAMBORA, GLAZURA Z VEPŘOVÝCH NOŽÍČEK, PAPRIKA PADRÓN, PAŽITKA, NAKLÁDANÁ RAJČÁTKA

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, OŚMIORNICA, OSTRYGA GILLARDEAU, VONGOLE, CZOSNEK
SHRIMP 8/12, OCTOPUS, GILLARDEAU OYSTER, VONGOLE CLAMS, GARLIC
KREVETY 8/12, CHOBOTNICE, ÚSTŘICE GILLARDEAU, MUŠLE VONGOLE, ČESNEK

104 PLN
100g/180g

PSTRĄG Z NAŁĘŻĄ

TROUT FROM NAŁĘŻE | PSTRUH Z NAŁĘŻE

SZPINAK, MARCHEW BABY, PACHNOTKA, SOLIRÓD, KAWIOR Z TROCI
SPINACH, BABY CARROT, SHISO, SAMPHIRE, TROUT ROE
ŠPENÁT, BABY KAROTKA, SHISO, SLANOROŽEC, KAVIÁR Z PSTRUHA

106 PLN
200g/120g

ŁOSOŚ SZKOCKI LOCH DUART

SCOTTISH LOCH DUART SALMON | SKOTSKÝ LOSOS LOCH DUART

BRUKSELKA JARMUŻOWA, YUZU, POR ZIMOWY, TOPINAMBUR, SOS VELOUTÉ, IKRA Z BAZYLI
KALETTE, YUZU, WINTER LEEK, JERUSALEM ARTICHOKE, VELOUTÉ SAUCE, BASIL PEARLS
KALEŤATA, YUZU, ZIMNÍ PÓREK, TOPINAMBUR, OMÁČKA VELOUTÉ, BAZALKOVÝ KAVIÁR

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, ŠŤÁVA S BOROVICÍ

102 PLN
160g/220g

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

BEEF TENDERLOIN STEAK | STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

CROUSTADE, DEMI GLACE, TOPINAMBUR, COMTE PAK CHOI, PIKLE
CROUSTADE, DEMI-GLACE, JERUSALEM ARTICHOKE, COMTÉ, PAK CHOI, PICKLES
CROUSTADE, DEMI-GLACE, TOPINAMBUR, COMTÉ, PAK CHOI, NAKLÁDANÁ ZELENINA

189 PLN
200g/250g

POLĘDWICA Z JELENIA

VENISON TENDERLOIN | JELENÍ SVÍČKOVÁ

DYŇA, DEMI GLACE, BRUKSELKA JARMURZOWA, DZIKA RÓŽA, REDGUARD, ROKITNIK
PUMPKIN, DEMI-GLACE, KALETTE, WILD ROSE, RED CHARD, SEA BUCKTHORN
DYNĚ, DEMI-GLACE, KALEŤATA, ŠÍPEK, ČERVENÝ MANGOLD, RAKYTNÍK

175 PLN
180g/250g

STEK Z BURAKA

BEET STEAK | ŘEPOVÝ STEAK

ASSIETTE Z BURAKA, CHIMICHURRI, JABLKO, CHRZAN, BRUKSELKA
ASSIETTE OF BEETROOT, CHIMICHURRI, APPLE, HORSERADISH, BRUSSELS SPROUT
ASJET Z ŘEPY, CHIMICHURRI, JABLKO, KŘEN, RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA

49 PLN
160g/180g



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 TRYBULI | CHERVIL ROOT | KOŘEN KERBLÍKU**BAKŁAŻAN, SZARA RENETA, CZARNY CZOSNEK, MIESZANE SAŁATY, POMIDORKI KOKTAJLOWE, DRESSING FRANCUSKI
EGGPLANT, GREY RENETA APPLE, BLACK GARLIC, MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, FRENCH DRESSING
LILEK, ŠEDÁ RENETA, ČERNÝ ČESNEK, MÍCHANÉ SALÁTY, KOKTEJLOVÁ RAJČÁTKA, FRANCOUZSKÝ DRESINK51 PLN
80g/200g**SER KOZI | GOAT CHEESE | KOZÍ 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, ŠVESTKA62 PLN
80g/200g**SERNIK DYNIOWY**

PUMPKIN CHEESECAKE | DÝŇOVÝ CHEESECAKE

KRWISTA POMARAŃCZA, CHROBOTEK RENIFEROWY, BIAŁA CZEKOLADA, PESTKI DYNİ
BLOOD ORANGE, REINDEER MOSS, WHITE CHOCOLATE, PUMPKIN SEEDS
KRVAVÝ POMERANČ, SOBÍ MECH, BÍLÁ ČOKOLÁDA, DÝŇOVÁ SEMÍNKA33 PLN
120g/50g**GRUSZKA ZAPIEKANA**

BAKED PEAR | PEČENÁ HRUŠKA

PIGWA, BERGAMOTKA, SABLE, TYMIANEK, LODY Z PYŁKIEM PSZCZELIM
QUINCE, BERGAMOT, SABLÉ, THYME, ICE CREAM WITH BEE POLLEN
KDOULE, BERGAMOT, SABLÉ, TYMIÁN, ZMRZLINA S VČELÍM PYLEM33 PLN
120g/60g**PTYŚ | PROFITEROLE | PROFITEROLKA**JABŁKO, CYNAMON, SŁONY KARAMEL, CHANTILLY
APPLE, CINNAMON, SALTED CARAMEL, CHANTILLY
JABŁKO, SKOŘICE, SLANÝ KARAMEL, CHANTILLY33 PLN
110g/50g**OSTRYGA GILLARDEAU**

GILLARDEAU OYSTER | GILLARDEAU ÚSTŘICE

SOS MIGNONETTE, CYTRYNA
MIGNONETTE SAUCE, LEMON | MIGNONETOVÁ OMÁČKA, CITRON30 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, PÉNA Z ŠEDÉHO SYŘIDLA86 PLN
180g/60g**BOGACTWO SERÓW**

A SELECTION OF CHEESES | BOHATSTVÍ SÝRŮ

KONFITURA Z PIGWY, MIÓD TRUFLOWY, GALARETKA Z JABŁKA, CHIPSY GRYCZANE
QUINCE JAM, TRUFFLE HONEY, APPLE JELLY, BUCKWHEAT CHIPS
KDOULOVÁ MARMEŁÁDA, LANÝŽOVÝ MED, JABLEČNÉ ŽELÉ, POHANKOVÉ CHIPSY51 PLN
150g/60g**CZARNA TRUFLA | BLACK TRUFFLE | ČERNÝ LANÝŽ**20 PLN
1gREGIONALNE
REGIONAL
REGIONÁLNÍBEZGLUTENOWE
GLUTEN FREE
BEZGLUTENOVÉWEGETARIAŃSKIE
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

Gruszka zapiekana

Baked pear | Pečená hruška

PETIT-FOURS

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

Istnieje możliwość zamówienia menu wraz z wybranymi 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

[illegible]