



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

CHNZAN, CYDR, GORCZYCA, JABŁKO, PYŁEK PSZCZELI
HORSE RADISH, CIDER, MUSTARD SEEDS, APPLE, BEE POLLEN
KŘEN, MOŠT, HOŘČIČNÉ SEMÍNKO, JABŁKO, VČELÍ PYL

59 PLN
80g/100g

BRYNDZA

SZPARAGI, DZIKIE ZIOŁA, ORZECH WŁOSKI, PUMPERNIKI, RZODKIEWKA
ASPARAGUS, WILD HERBS, WALNUT, PUMPERNICKEL, RADISH
CHŘEST, DIVOKÉ BYLINY, VLAŠSKÝ OŘECH, PUMPERNIKL, ŘEDKVIČKA

49 PLN
65g/80g

przystawki ciepłe
hot starters | teplé předkrmy

OŚMIORNICA | OCTOPUS | CHOBOTNICE

BATAT, GOHUJANG, TOPINAMBUR, PORZECZKA
SWEET POTATO, GOCHUJANG, JERUSALEM ARTICHOKE, CURRANT
BATÁT, GOCHUJANG, TOPINAMBUR, RYBÍZ

79 PLN
80g/120g

FOIE GRAS | FOIE GRAS | FOIE GRAS

CHAŁKA, DEMI GLACE, RABARBAR, KONFITURA Z CEBULI
BRIOCHE, DEMI-GLACE SAUCE, RHUBARB, ONION CONFIT
VÁNOČKA, DEMI-GLACE, REBARBORA, CIBULOVÁ MARCELÁDA

75 PLN
50g/100g

ŚLIMAKI Z JURY KRAKOWSKO - CZĘSTOCHOWSKIEJ

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

BRIOCHE, POMIDORKI KOKTAJLOWE, AGREST, SMARDZE, GROSZEK CUKROWY, CHILI
BRIOCHE, CHERRY TOMATOES, GOOSEBERRY, MORELS, SUGAR SNAP PEAS, CHILI
BRIOSKA, CHERRY RAJČATA, ANGREŠT, SMRŽE, CUKROVÝ HRÁŠEK, CHILLI

72 PLN
80g/110g

ŻUR Z MANGALICY

MANGALICA SOUR SOUP | MANGALICA KYSELA POLÉVKA

BEKON I KIEŁBASA Z MANGALICY, ZIEMNIAK TRUFLOWY, ŽÓŁTKO, CRÈME FRAÎCHE
MANGALICA BACON AND SAUSAGE, TRUFFLE POTATO, EGG YOLK, CRÈME FRAÎCHE
SLANINA A KLOBÁSA Z PRASETE MANGALICA, LANÝŽOVÝ BRAMBOR, ŽLOUTEK, CRÈME FRAÎCHE

35 PLN
300g/100g

KREM Z MŁODEGO GROSZKU

GREEN PEA CREAM SOUP | KRÉM Z MLADÉHO HRÁŠKU

MAŚLANKA, OGÓREK, MIĘTA, RABARBAR
BUTTERMILK, CUCUMBER, MINT, RHUBARB
PODMÁSLÍ, OKURKA, MÁTA, REBARBORA

35 PLN
250g/50g

CONSOMMÉ Z POMIDORÓW

TOMATO CONSOMMÉ | RAJČATOVÉ CONSOMMÉ

LEJKOWIEC DĘTY, ZIEMNIAK, BATAT, CEBULKA PERŁOWA
BLACK TRUMPET MUSHROOM, POTATO, SWEET POTATO, PEARL ONION
STROČEK TRUBKOVITÝ, BRAMBOR, BATÁT, PERLOVÁ CIBULKA

35 PLN
250g/60g

zupy | soups | polévky



PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST KACHNÍ PRSA UDKO KACZE CONFIT, JUS, KWIAT CUKINII W TEMPURZE, STRACCIATELLA DUCK LEG CONFIT, JUS, TEMPURA ZUCCHINI FLOWER, STRACCIATELLA KACHNÍ STEHNO CONFIT, JUS, CUKETOVÝ KVĚT V TEMPUŘE, STRACCIATELLA	119 PLN 240g/160g
TOMAHAWK WIEPRZOWY  PORK TOMAHAWK VEPŘOVÝ TOMAHAWK GRATIN ZIEMNIACZANY, CYKORIA, ESPAGNOLE, BÓB, POMIDOR POTATO GRATIN, CHICORY, ESPAGNOLE SAUCE, BROAD BEANS, TOMATO BRAMBOROVÝ GRATIN, ČEKANKA, OMÁČKA ESPAGNOLE, BOBY, RAJČE	91 PLN 300g/150g
PIEROGI Z BIODREM JAGNIĘCYM  DUMPLINGS WITH LAMB HIP KNĚDLÍKY S JEHNĚČÍM STEHNEM RYDZE, PALONE SIANO, KARMELIZOWANA MAŚLANKA, SZCZYPRIOR SAFFRON MILK CAP, ROASTED HAY, CARAMELIZED BUTTERMILK, CHIVES RYZCE, PEČENÉ SENO, KARMELIZOVANÉ 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, ÚSTRICE GILLARDEAU, MUŠLE VONGOLE, ČESNEK	104 PLN 100g/180g
PSTRĄG Z NAŁĘŻĄ   TROUT FROM NAŁĘŻE PSTRUH Z NAŁĘŻE SZYJKI RAKOWE, ZIEMNIAK PARYSKI, MARCHEW PIKLOWANA, CZERWONA PORZECZKA CRAYFISH TAILS, PARISIENNE POTATOES, PICKLED CARROT, RED CURRANT RAČÍ KRČKY, PAŘÍŽSKÉ BRAMBORY, NAKLÁDANÁ MRKEV, ČERVENÝ RYBÍZ	109 PLN 200g/120g
TURBOT TURBOT KAMBALA VELKÁ SOS VELOUTE, KAWIOR Z TROCI, DZIKIE SZPARAGI, CZOSNEK NIEDŹWIEDZI, RABARBAR VELOUTÉ SAUCE, TROUT CAVIAR, WILD ASPARAGUS, WILD GARLIC, RHUBARB OMÁČKA VELOUTÉ, KAVIÁR Z PSTRUHA, DIVOKÝ CHŘEST, MEDVĚDÍ ČESNEK, REBARBORA	189 PLN 140g/150g
SZPARAGI ASPARAGUS CHŘEST   CZARNY CZOSNEK, JAJKO POCHE, YUZU, SMARDZE, ANTONÓWKA BLACK GARLIC, POACHED EGG, YUZU, MORELS, ANTONOVKA APPLE ČERNÝ ČESNEK, ZTRACENÉ VEJCE, YUZU, SMRŽE, JABLKO ANTONOVKA	59 PLN 100g/120g
PIERŚ Z PERLICY GUINEA FOWL BREAST PRSO Z PERLIČKY POR, TRUFLA, SZPARAG, VIN JAUNE LEEK, TRUFFLE, ASPARAGUS, VIN JAUNE PÓREK, LANÝŽ, CHŘEST, VIN JAUNE	102 PLN 160g/140g

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ BEEF TENDERLOIN STEAK STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ SZPARAGI, DEMI GLACE, CZOSNEK NIEDŹWIEDZI, CROUSTADE ASPARAGUS, DEMI-GLACE SAUCE, WILD GARLIC, CROUSTADE CHŘEST, DEMI-GLACE, MEDVĚDÍ ČESNEK, CROUSTADE	189 PLN 200g/250g
COMBER Z JAGNIĘCINY  RACK OF LAMB JEHNĚČÍ HŘBET ZIEMNIAK, MŁODY GROSZEK, DEMI GLACE, MŁODA MARCHEW, CZERWONA PORZECZKA POTATO, GREEN PEAS, DEMI-GLACE SAUCE, YOUNG CARROT, RED CURRANT BRAMBOR, MLADÝ HRÁŠEK, DEMI-GLACE, MLADÁ MRKEV, ČERVENÝ RYBÍZ	172 PLN 160g/250g
KWIATY CUKINII W TEMPURZE  TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS CUKETOVÉ KVĚTY V TEMPUŘE STRACCIATELLA, PAPRYKA, LETNIA TRUFLA, MAJONEZ TRUFLOWY, RZODKIEWKA STRACCIATELLA, BELL PEPPER, SUMMER TRUFFLE, TRUFFLE MAYONNAISE, RADISH STRACCIATELLA, PAPRIKA, LETNÍ LANÝŽ, LANÝŽOVÁ MAJONÉZA, ŘEDKVIČKA	69 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**BAKŁAŻAN | EGGPLANT | LILEK**ASLETTE Z POMIDORA, BABA GHANOUS, JARMUŻ, BÓB
TOMATO ASSIETTE, BABA GHANOUSH, KALE, BROAD BEANS
RAJČATOVÉ ASSIETTE, BABA GHANOUSH, KAPUSTA KADEŘAVÁ, BOBY57 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**PIECZONE JAGODY BESKIDZKIE**

ROASTED BESKID BLUEBERRIES | PEČENÉ BESKYDSKÉ BORŮVKY

MIÓD Z PASIEKI ŚW. AMBROŻEGO, LODY Z PYŁKIEM PSZCZELIM, SŁONECZNIK, SABLE
HONEY FROM ST. AMBROSE APIARY, BEE POLLEN ICE CREAM, SUNFLOWER SEEDS, SABLÉ
MED Z VČELÍNA SV. AMBROŽE, ZMRZLINA S VČELÍM PYLEM, SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA, SABLÉ33 PLN
100g/90g**MONOPORCJA BIAŁA CZEKOLADA**

WHITE CHOCOLATE DESSERT | DEZERT Z BÍLÉ ČOKOLÁDY

MUS TRUSKAWKOWY, MIGDAŁY, ŻEL TRUSKAWKOWY, CONSOMMÉ TRUSKAWKOWE
STRAWBERRY MOUSSE, ALMONDS, STRAWBERRY GEL, STRAWBERRY CONSOMMÉ
JAHODOVÁ PĚNA, MANDLE, JAHODOVÝ GEL, JAHODOVÉ CONSOMMÉ33 PLN
130g/60g**BEZA SZWAJCARSKA**

SWISS MERINGUE | ŠVÝCARSKÝ SNÍH

JOGURT, MASCARPONE, RABARBAR, MARAKUJA, MIĘTA
YOGURT, MASCARPONE, RHUBARB, PASSION FRUIT, MINT
JOGURT, MASCARPONE, REBARBORA, MARAKUJA, MÁTA33 PLN
60g/120g**OSTRYGA GILLARDEAU**

GILLARDEAU OYSTER | GILLARDEAU ÚSTRICE

SOS MIGNONETTE, CYTRYNA
MIGNONETTE SAUCE, LEMON | MIGNONETOVÁ OMÁČKA, CITRON30 PLN
60g/20g**SET OSTRYG GILLARDEAU**

GILLARDEAU OYSTERS SET | SADA ÚSTRIC GILLARDEAU

SOS MIGNONETTE, CYTRYNA, OCET Z CZARNEGO BZU, PIANA Z ANTONÓWKI
MIGNONETTE SAUCE, LEMON, ELDERBERRY VINEGAR, ANTONOVKA APPLE FOAM
OMÁČKA MIGNONETTE, CITRON, BEZINKOVÝ OCET, PĚNA Z ANTONOVEK86 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 MARMELÁDA, LANÝŽOVÝ MED, JABLEČNÉ ŽELÉ, POHANKOVÉ CHIPSY51 PLN
150g/60g**LETNIA TRUFLA | SUMMER TRUFFLE | LETNÍ LANÝŽ**20 PLN
1gREGIONALNE
REGIONÁLNÍBEZGLUTENOWE
GLUTEN FREE
BEZGLUTENOVÉWEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN
VEGETARIÁNSKÝWEGAŃSKIE
VEGAN
VEGAŇSKÉZ PIECZYWEM
WITH BREAD
S PEČIVEM

menu degustacyjne

AMOUSE BOUCHE

Foie Gras

Tatar z sezonowanej wołowiny

Seasoned beef tartare | Kořeněný hovězí tatarák

Krem z groszku

Green pea cream soup | Krém z hrášku

Pstrąg

Trout | Pstruh

INTERMEZZO

Pierś z kaczki | Duck breast | Kachní prsa

Jagody Beskidzkie

Beskid blueberries | Beskydské borůvky

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 víný 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	●				●						●			
BRYNDZA BRYNDZA CHEESE BRYNZA	●	●		●	●				●		●		●	
OŚMIORNIKA OCTOPUS CHOBOTNICE			●	●	●			●					●	●
FOIE GRAS FOIE GRAS FOIE GRAS	●	●		●			●		●		●		●	
ŚLIMAKI Z JURY KRAKOWSKO - CZĘSTOCHOWSKIEJ SNAILS FROM THE KRAKÓW-CZĘSTOCHOWA JURA ŠNECI Z KRAKOVSKO-ČENSTOCHOVSKÉ JURY		●	●	●							●		●	
ŽUR Z MANGALICY MANGALICA SOUR SOUP MANGALICA KYSELA POLÉVKA	●	●		●					●		●			
KREM Z MŁODEGO GROSZKU GREEN PEA CREAM SOUP KRÉM Z MLADÉHO HRÁŠKU				●					●					
CONSOMMÉ Z POMIDORÓW TOMATO CONSOMMÉ RAJČATOVÉ CONSOMMÉ									●					
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	●	●	●	●				●	●	●	●			
TURBOT TURBOT KAMBALA VELKÁ		●		●				●	●	●	●		●	
SZPARAGI ASPARAGUS CHŘEST		●											●	
PIERŚ Z PERLICY GUINEA FOWL BREAST PRSO Z PERLIČKY		●		●					●		●			
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ BEEF TENDERLOIN STEAK STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ				●		●			●		●			
COMBER Z JAGNIĘCINY RACK OF LAMB JEHNĚČÍ HŘBET				●	●				●				●	
KWIATY CUKINII W TEMPURZE TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS CUKETOVÉ KVĚTY V TEMPURĚ	●	●		●										
A'LA CEZAR Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM SUPREME A'LA CAESAR WITH CORN-FED CHICKEN SUPREME A'LA CAESAR S KUKUŘIČNÝM KUŘECÍM SUPREME	●				●			●	●		●			
BAKŁAŻAN EGGPLANT LILEK					●				●				●	●
SER KOZI GOAT CHEESE KOZÍ SÝR				●		●	●				●			
PIECZONE JAGODY BESKIDZKIE ROASTED BESKID BLUEBERRIES PEČENÉ BESKYDSKÉ BORŮVKY		●		●							●			
MONOPORCJA BIAŁA CZEKOLADA WHITE CHOCOLATE DESSERT DEZERT Z BÍLÉ ČOKOLÁDY		●		●		●								●
BEZA SZWAJCARSKA SWISS MERINGUE ŠVÝCARSKÁ BEZÉ		●		●										
OSTRYGA GILLARDEAU GILLARDEAU OYSTER GILLARDEAU ÚSTRÍCE	●		●					●		●				
SET OSTRYG GILLARDEAU GILLARDEAU OYSTERS SET SADA ÚSTRÍC GILLARDEAU	●		●					●		●				
BOGACTWO SERÓW A SELECTION OF CHEESES BOHATSTVÍ SÝRŮ				●	●	●								