



przystawki zimne
cold starters | studené předkrmy

TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY 
SEASONED BEEF TARTARE | KOŘENĚNÝ HOVĚZÍ TATARÁK

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

MŁODA WIEPRZOWINA W GALARECIE 
YOUNG PORK IN ASPIC | MLADÉ VEPŘOVÉ V ROSOLU

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

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 SÝR (TRADIČNÍ OVČÍ SÝR)

CARPACCIO Z TUŇCZYKA 
TUNA CARPACCIO | TUŇÁKOVĚ CARPACCIO

FOIE GRAS, PONZU, CZARNE OLIWKI, PINNI, CZARNY BEZ
FOIE GRAS, PONZU, BLACK OLIVES, PINE NUTS, ELDERFLOWER
FOIE GRAS, PONZU, ČERNÉ OLIVY, PINIOVÉ OŘÍŠKY, BEZ ČERNÝ

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

LEJKOWIEC DĘTY | BLACK TRUMPET | STROČEK TRUBKOVITÝ   
FONDUE Z OSCYPKA, TRUFLA, JABŁKO, ORZECH LASKOWY
OSCYPEK FONDUE, TRUFFLE, APPLE, HAZELNUT
FONDUE Z OŚTIEPKU, LANÝŽ, JABLKO, LÍSKOVÝ OŘECH

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 TEMPUŘE, LILEK, REBARBORA, CHILI

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

BULION Z KRÓLIKA
RABBIT BROTH | KRÁLIČÍ VÝVAR

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

KREM SZPARAGOWY  
ASPARAGUS CREAM SOUP | CHŘESTOVÝ KRÉM

KAWIOR Z JABŁKA, SZPARAGI, OLIWA Z NATKI PIETRUSZKI
APPLE CAVIAR, ASPARAGUS, PARSLEY LEAF OIL
JABLEČNÝ KAVIÁR, CHŘEST, OLEJ Z PETRŽELOVÉ NATĚ



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 TEMPUŘE, 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, KARMELIZOWANA MAŚLANKA, SZCZYPOR SAFFRON MILK CAP, ROASTED HAY, CARAMELIZED BUTTERMILK, CHIVES RYZCE, PEČENÉ SENO, KARMELIZOVANÉ PODMÁSLÍ, PAŽITKA	61 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, ORZECH NERKOWCA YOUNG GREEN VEGETABLES, EMILGRANA CHEESE, CASHEW NUT MLADÁ ZELENINA, SYR 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	180 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 KVETAKOVÝ 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 szparagowy

Asparagus cream soup | Chřestový krém

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 360 zł / 2 os.

Istnieje możliwość zamówienia menu wraz z dobranymi do dań winami w cenie 750 zł / 2 os.

The tasting menu consists 6 courses for PLN 360 / 2 persons.

You can order a menu with wines matched to the dishes for PLN 750 / 2 persons.

Degustační menu se skládá z 6 chodů za 360 PLN / 2 osoby.

Je možné si objednat menu s viny odpovídajícími pokrmům za 750 PLN / 2 osoby.

ALERGENY | ALERGENS

	DWUTLENEK SIARKI SULFUR DIOXIDE	JAJKA EGGS	MIECZAKI 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		●		●	●				●		●		●	
MLECZNY PROSIĄK W AUSZPIKU MILK-FED PIGLET IN ASPIC MLÉČNÉ SELÁTKO V ROSOLU				●	●						●			
BUNDZ CARPACCIO Z TUŃCZYKA TUNA CARPACCIO TUŇÁKOVÉ CARPACCIO	●			●	●	●		●	●				●	
OŚMIORNICA OCTOPUS CHOBOTNICE LEJKOWIEC DĘTY BLACK TRUMPET STROČEK TRUBKOVITÝ ŠLIMAK MAŁY SZARY Z JURY SMALL GREY SNAIL FROM THE JURA REGION MALÝ ŠEDÝ ŠNEK Z JURY	●		●	●	●		●			●			●	●
ŽUR Z MANGALICY MANGALICA SOUR SOUP MANGALICA KYSELA POLÉVKA	●	●		●					●		●			
BULION Z KRÓLIKA RABBIT BROTH KRAČIČÍ VÝVAR		●		●					●		●		●	
KREM SZPARAGOWY ASPARAGUS CREAM SOUP CHRĚSTOVÝ KRÉM	●								●				●	
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 NAŁĘŻĄ 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 SYR				●		●	●		●		●			
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 ÚSTRÍC GILLARDEAU BOGACTWO SERÓW A SELECTION OF CHEESES BOHATSTVÍ SÝRŮ	●		●			●		●		●				