

ZIELONE MENU

Dieta wegetariańska, w tym dieta wegańska, jest zdrowa, odżywcza i niesie KORZYŚCI ZDROWOTNE!

Przystawki

Starters

TATAR Z BURAKA

36 PLN

Beetroot tartare

orzechy pinii karmelizowane / prażynka z makaronu ryżowego / seler naciowy / pak choi / jabłko / żółtko z mango

beetroot tartare/ caramelized pine nuts/ crispy rice noodles/ celery/ pak choi/ apple

8, 12

GOŁĄBEK KATAIFI

36 PLN

Kataifi

hummus masło orzechowe / szparag / marchew / seler naciowy / korzeń pietruszki / granat / granita limonkowa / kwaśna śmietana

peanut butter hummus / asparagus / carrot / celeriac / pomegranate / lime granita / sour cream

1, 5, 7, 8, 9, 12

Zupy

Soups

BARSZCZ Z LAWENDĄ I NOWALIJKAMI

26 PLN

Beetroot soup with lavender and spring vegetables

czerwona porzeczka / żel z jabłka i majeranek/ botwinka

redcurrant / apple and marjoram fluid gel / beet leaves

9, 12

Dania główne

Main course

MIX KASZ

41 PLN

Mixed groats

owies / jęczmień / kuskus izraelski / romanesco / szparagi zielone / espuma jarmużowa / bób
oats / barley / Israeli couscous / romanesco / green asparagus / peas / broad bean

1, 7, 12

Salatki

Salads

SAŁATKA ZIELONE WARZYWA

36 PLN

Green vegetables

vinegret miętowy / szparagi zielone / grany smith / groszek strączek i kulka / ogórek kompresowany / ser regionalny

mint vinaigrette / green asparagus / granny smith / peas / compressed cucumber / regional cheese

1, 7, 12

Desery

Desserts

KOKOS

16 PLN

Coconut

mango-marakuja / orzech laskowy/ czekolada
mango-passion fruit / hazelnut / chocolate

1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12



Danie bezglutenowe
Gluten free course

Alergeny | Allergen

1 gluten, 2 skorupiaki / shellfish, 3 jaja / eggs, 4 ryby / fish, 5 orzeszki ziemne / peanuts, 6 soja / soya, 7 białka mleka i laktoza / milk protein and lactose, 8 orzechy / nuts, 9 seler / celery, 10 gorczyca / charlock, 11 ziarna sezamu / sesame seeds, 12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide, 13 łubin / lupin, 14 mięczaki / mollusc, 15 grzyby / mushrooms

Napoje zimne

Cold beverages

Pepsi/Pepsi Max/ Mirinda/ 7UP 0,2l	8 PLN
Lipton Ice tea 0,2l cytryna/ brzoskwinia/ zielona herbata lemon/peach/ green tea	9 PLN
Schweppes 0,2l Tonic / bitter lemon / lemon	9 PLN
Sok Toma 0,2l pomarańcz / jabłko / pomidor / czarna porzeczka Toma juice/ orange/ apple/ tomato/ black currant	9 PLN
Woda mineralna 0,3l niegazowana/gazowa still/ sparkling	6 PLN
Karafka wody 1l still/ sparkling	12 PLN
Lemoniada 0,25l 1l lemonade	8 20 PLN
Świeżo wyciskany sok 0,25l pomarańcz/ grejpfrut fresh fruit juice / orange /grejpfruit	16 PLN

Napoje gorące

Hot beverages

Herbata zimowa 0,36 l winter tea	16 PLN
Earl Grey z Jaggerem 0,36 l Earl Grey Tea with Jagger	18 PLN
Grzane wino 0,3 l mulled wine	16 PLN
Gorąca czekolada 0,2 l hot Chocolate	16 PLN
Herbata pellavi 0,36 l czarna/ earl grey/ zielona/ zielona z ananasem i różą/ owocowa/ miętowa Tea / black / earl grey / green / green with pineapple&rose / fruit / mint	12 PLN
Americano	10 PLN
Espresso	9 PLN
Espresso doppio	14 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte macchiato	14 PLN
Flat white	16 PLN
Latte macchiato z syropem	18 PLN



CZERWONE MENU

Przystawki

Starters

TATAR WOŁOWY

38 PLN

Beef tartare

cebula czerwona / ogórek kiszony / żółtko wędzone / chips lubczyk / ziemia jadalna / szpik
red onion / pickled cucumber / smoked yolk / lovage chips / edible soil / bone marrow

1, 3, 4, 7, 10

PSTRĄG

36 PLN

Trout

ogórek świeży / szczypior / velout chrzanowy – maślanka / lody kiszony burak - wiśnia / chips z jęczmienia
fresh cucumber / chives / horseradish - buttermilk veloute / pickled beetroot – cherry ice cream / barley chips

1, 4, 7

Zupy

Soups

JARZYNOWA REKONSTRUKCJA

24 PLN

Vegetable reconstruction

makaron warzywny / szparag / brukselka / rzodkiew
vegetable noodles / asparagus / brussels sprouts / radish

9

Sałatki

Salads

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

38 PLN

Cesar salad with chicken

sałata rzymska / pomidory cherry / cebula czerwona / boczek

cos lettuce / cherry tomatoes / red onion / bacon

1, 3, 4, 7, 10

SAŁATKA CEZAR Z OŚMIORNICĄ

41 PLN

Cesar salad with octopus

sałata rzymska / pomidory cherry / cebula czerwona
cos lettuce / cherry tomatoes / red onion

1, 3, 4, 7, 10, 14

Dania główne

Main course

KURCZAK TUSZKA



52 PLN

Chicken

fasola czarna / puree kukurydza / nać marchwi / Jus kurczak / chorizo

black beans / sweetcorn puree / carrot top / chicken Jus / chorizo

6, 7, 13

TOMAHAWK WIEPRZOWY



61 PLN

Tomahawk pork chops

polenta z syfonu / mix sałat – bataty / pomidory concase / cebula perłowa / szparagi / rukola

polenta / mixed salad - sweet potatoes / tomato concasse / pearl onion / asparagus / rocket

7, 10

Ryby

Fish

POŁĘDWICA Z DORSZA

64 PLN

Cod loin

risotto kalafior – miso / białe dashi / por nori / żel z kopru / demi glace wołowy / kruszonka

parmezanowa

cauliflower – white miso dashi risotto / por nori / dill

fluid gel / demi glace

1, 3, 4, 6, 7, 9

PSTRĄG TĘCZOWY



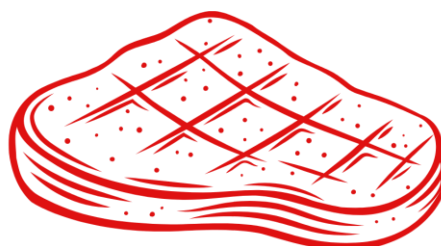
54 PLN

Rainbow trout

emulsja topinambur / koper / koper włoski / pak choi / białe szparagi

Jerusalem artichoke / dill / fennel / pak choi / white asparagus

4, 7



AUTORSKIE MENU SZEFA KUCHNI



Przystawki

Starters

KAWIOR ANTONIUS*

300 PLN

Antonius caviar

gofr wytrawny / jajko / szczypior / crème fraise

savoury wafle / egg / chives / crème fraise

3, 4, 7, 12

*o dostępność zapytaj obsługę

Dania główne

Main course

STEK Z ROSTBEFU

91 PLN

Roast beef

emulsja czosnek niedźwiedzi / ziemniaki parisienne

/ maniok / brukselka

ramson emulsion / parisienne potatoes / cassava /

brussels sprout

7, 12

PIERŚ Z KACZKI

64 PLN

Duck breast

bryndza -ziemniak – żurawina / puree owoce leśne /

kimchi z kapusty czerwonej/ sos demi glace kaczką

sheepmilk – potato – cranberry / fruits of the forest

puree / red cabbage kimchi / duck demi glace

1, 3, 9, 12

SCHAB Z DZIKA

86 PLN

Wild boar loin

krupniok / sos rokitnik – musztarda / kiszony świerk

/ gratina burak / botwina siekana

black pudding / sea buckthorn sauce / pickled spruce

/ beetroot gratin / chooped beetroot leaves

1, 3, 7, 9, 12

RAMEN ALA PAŁUCKI

59 PLN

Pałuki ramen noodles

Boczek / krewetka 16/20 / bambus / kapusta

rzymska / pak choi / szpinak/ chili

bacon / shrimp 16/20 / bamboo / cos lettuce / pak

choi / spinach/ chili

1, 2, 3, 9, 12

Desery

Desserts

JABŁKO - MIĘTA

19 PLN

Apple - mint

jabłko w żelu / kruche ciasto / granita miętowa /
mięta

apple in gel / shortcrust pastry / mint granita / mint

1, 3, 5, 6, 7, 12

KREM WIŚNIOWY

18 PLN

Cherry cream

ciasto czekoladowe / żel jagodowy / syrop

gruszkowy / beza

chocolate cake / blueberry fluid gel / pear syrup /

meringue

1, 3, 5, 6, 7, 12

Alergeny | Allergen

1 gluten, **2** skorupiaki / shellfish, **3** jaja / eggs, **4** ryby / fish, **5** orzeszki ziemne / peanuts, **6** soja / soya, **7** białka mleka i laktoza / milk protein and lactose, **8** orzechy / nuts, **9** seler / celery, **10** gorczyca / charlock, **11** ziarna sezamu / sesame seeds, **12** dwutlenek siarki / sulphur dioxide, **13** łubin / lupin, **14** mięczaki / mollusc, **15** grzyby / mushrooms



Danie bezglutenowe

Gluten free course



ALKOHOLE



Piwo butelkowe

Pniewskie Lager 0,5l	12 PLN
Pniewskie Pils 0,5l	12 PLN
Pniewskie Miodowe 0,5l	14 PLN
Pniewskie Pszeniczne 0,5l	14 PLN
Kujawskie Jasne 0,5l	12 PLN
Kujawskie Bursztynowe 0,5l	12 PLN
Kujawianka Pomarańczowa 0,5l	12 PLN
Kujawskie Ciemne Irlandzkie 0,5l	14 PLN
Lech bezalkoholowy 0,33l	11 PLN

Piwo lane

Tyskie 0,3l 0,5l	10 14 PLN
Sok do piwa	1 PLN

Whisky & Whiskey

Ballantine's 40ml	13 PLN
Johnnie Walker Red 40ml	13 PLN
Johnnie Walker Black 40ml	22 PLN
Jameson 40ml	15 PLN
Jim Beam 40ml	15 PLN
Jim Beam Black 40ml	20 PLN
Chivas 12yo 40ml	22 PLN
Chivas Extra 40ml	26 PLN
Chivas 18yo 40 ml	37 PLN
Jack Daniel's 40ml	22 PLN
Jack Daniel's Rye 40ml	24 PLN
Jack Daniel's SB 40ml	36 PLN
Woodford Ray 40ml	36 PLN
Woodford Reserve 40ml	36 PLN
The Benriach 10yo 40ml	39 PLN
The Benriach 12yo 40ml	42 PLN
Glendronach 12yo 40ml	33 PLN
Glendronach 15yo 40ml	42 PLN
Glendronach 21yo 40ml	99 PLN

Gin

Lubuski 40 ml	12 PLN
Bombay Sapphire 40ml	20 PLN

Tequila

Sierra Silver 40 ml	15 PLN
Sierra Gold 40ml	17 PLN
Herradura Reposado 40ml	33 PLN

Wódka

Wyborowa 40ml	9 PLN
Żubrówka czarna 40ml	10 PLN
Finlandia 40ml	10 PLN
Gessler 40ml	14 PLN
Belweder 40ml	29 PLN

Drinki

WHISKY SOUR	23 PLN
Johnnie Walker Red / cytryna / cukier / angrostura	
CUBA LIBRE	23 PLN
Havana 3 / pepsi / limonka	
MOJITO	23 PLN
Havana 3 / woda gazowana / limonka / cukier	
TEQUILA SUNRISE	30 PLN
Sierra silver / sok pomarańczowy / grenadine	
APEROL SPRITZ	30 PLN
Prosecco / aperol / woda gazowana	
MARGARITA	23 PLN
Sierra silver / cointreau / limonka	

Wino domu

Conquesta 0,12l 0,75l	11 PLN 49 PLN
Chardonnay Cabernet Sauvignon	