

Zielnik

PRZYSTAWKI / STARTERS

Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną (9 szt.) Polish pierogi (ravioli) with veal (9 pcs)	27,-
Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with marinated salmon slices	33,-
Szpinak na gorąco z mazurskim serem z błękitną pleśnią Fresh spinach served hot with a masurian cheese with blue mold	35,-
Rydzę smażone na maśle z szalotką i siekaną pietruszką Butter fried riga with shallots and chopped parsley	35,-
Tradycyjny tatar wołowy z domowymi pikłami Traditional steak tartar made with beef and homemade pickles	41,-
Carpaccio z avocado z grillowanymi krewetkami Carpaccio of avocado and grilled prawns	43,-
Skwierczące krewetki z czosnkiem i pikantną papryczką Sizzling pan fried prawns with garlic and hot chilli	45,-
Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem, mango i czarnym sezamem Salmon tartare with fresh cucumber, mango and black sesame	49,-

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

Zielnik

SALATY / SALADS

Sałata z gęsią wątróbką i malinowym winegretem Salad with goose livers in raspberry vinaigrette	33,-
Sałata z pieczonym burakiem i orzechami włoskimi Salad with roasted beets and hazelnuts	35,-
Sałata Cezar z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovy dressing	37,-

ZUPY / SOUPS

Krupnik z mazurską kaszą jęczmienną i młodym koprem Masurian barley soup with young dill	21,-
Krem z żółtej cukini i żółtych pomidorów Cream of yellow zucchini and yellow tomatoes	23,-

DLA NAJMŁODSZYCH / FOR THE LITTLE ONES

Domowy rosół z makaronem Home made broth with pasta	15,-
Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną(6 szt) Polish pierogi with veal (6 pcs)	21,-
Kotleciki z ekologicznego kurczaka w chrupiącej panierce Organic chicken cutlets in crispy breadcrumbs	25,-
Naleśniki z jabłkami i lodami waniliowymi Gourmet pancakes filled with apple and vanilla ice cream	17,-

Zielnik

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Naleśniki ze szpinakiem i duszonymi kurkami Pancakes with spinach and braised chanterelles	35,-
Pulpeciki cielęce z duszoną marchewką Veal meatballs with braised carrots	37,-
Tagliolini z borowikami i pieczoną dynią Tagliolini with boletus and baked pumpkin	43,-
Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów Grilled bream with caper, coriander and lemon zest sauce	45,-
Dorsz bałtycki z blanszowanym szpinakiem i sosem maślanym Baltic cod with blanched spinach and butter sauce	49,-
Pikantne żeberka z pieca z opiekаныmi ziemniakami Grilled spare ribs with spicy barbecue sauce	55,-
Pół kaczki z codziennego wypieku Half of daily roasted duck	59,-
Stek z polskiej polędwicy ze szpinakiem i sosem kurkowym Polish Beef steak with spinach and chanterelles sauce	75,-

Zielnik

DESKA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH BOARD OF POLISH FARM CHEESE

Dżersejowy młody / Young Jersey

Śmietankowy ser o sprężystej strukturze, urzekający świeżością i migdałową nutą.
Cream cheese of springy texture. Captivates with freshness and slightly almond tone.

Dżersejowy dojrzewający / Matured Jersey

Leżakuje przez kilka tygodni wytwarzając naturalną skórkę oraz aksamitny,
głęboki orzechowy smak.

Ageing for a couple of weeks develops a natural skin and a velvety,
deep nutty flavour.

Mazuriano / Mazuriano

Owczy, twardy ser dojrzewający kilkanaście miesięcy,
o pikantnym, lekko owocowym aromacie.

Hard cheese from sheep's milk, matured for several months.
Spicy with distinct fruity notes.

Dżersejowy z błękitną pleśnią / Blue Jersey

Ser o żywej barwie oraz aksamitnym smaku i jedwabistej strukturze.
Intense colour suggests velvety flavour and silky texture.

49,-/dla 2 os. 89,-/dla 4os.

DESERY / DESSERTS

Szarlotka z lodami waniliowymi Apple pie with vanilla ice cream	21,-
Pascha litewska na musie z pomarańczy Traditional Lithuanian cheesecake served with orange mousse and walnuts	23,-
Tort bezowy: każdego dnia inny Layered meringue torte: a different every day	25,-