

Zielnik

PRZYSTAWKI / STARTERS

Gęsie wątróbki z wiśniówką i cynamonem Goose livers with a sour cherry sauce and pinch of cinnamon	29,-
Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną Polish pierogi (ravioli) with veal	33,-
Szpinak na gorąco z mazurskim serem z błękitną pleśnią Fresh spinach served hot with a masurian cheese with blue mold	35,-
Carpaccio z avocado z grillowanymi krewetkami Carpaccio of avocado and grilled prawns	43,-
Tradycyjny tatar wołowy z domowymi piklami Traditional steak tartar made with beef and homemade pickles	39,-
Carpaccio jagnięce z rucolą i płatkami parmezanu Carpaccio of lamb with rucola and parmesan	41,-
Skwierczące krewetki z czosnkiem i pikantną papryczką Sizzling pan fried prawns with garlic and hot chilli	43,-
Tatar z łososia z imbirem, rucolą i marynowanymi kaparami Salmon tartar with fresh ginger, rucola and marinated capers	45,-

*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	31,-
Sałata Cezar z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovy dressing	35,-
Sałata z ośmiornicą, kaparami i młodymi ziemniakami Salad with octopus, capers and young potatoes	41,-

ZUPY / SOUPS

Chłodnik litewski z botwinką i jajem na twardo Chilled Lithuanian beetroot soup with hard boiled egg	19,-
Letnie gazpacho z malinowych pomidorów Gazpacho with tomatoes, bell pepper and fresh cucumber	21,-

DLA NAJMŁODSZYCH / FOR THE LITTLE ONES

Domowy rosół z makaronem Home made broth with pasta	15,-
Ręcznie wygniatane pierożki z cielęciną Polish pierogi with veal	25,-
Kotleciki z ekologicznego kurczaka w chrupiącej panierce Chicken goujons	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 bocznikami Pancakes with spinach and braised mushrooms	35,-
Pulpeciki cielęce z duszoną marchewką Veal meatballs with braised carrots	37,-
Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów Grilled bream with caper, coriander and lemon zest sauce	45,-
Polędwica z łososia ze szparagami i sosem holenderskim Fillet of salmon with asparagus and hollandaise sauce	47,-
Pikantne żeberka z pieca Grilled spare ribs with spicy barbecue sauce	49,-
Duszona cielęcina z kaszą jaglaną i wiosennymi warzywami Stewed veal with millet and spring vegetables	51,-
Pół kaczki z codziennego wypieku Half of daily roasted duck	59,-
Stek z polskiej polędwicy ze szpinakiem i sosem borowikowym Polish Beef steak with spinach and boletus sauce	69,-

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,-

DESERY / DESSERTS

Szarlotka z lodami waniliowymi Apple pie with vanilla ice cream	19,-
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,-