

## PRZYSTAWKI

Krem z dyni Cynamon   słonecznik
Carpaccio z figi Orzech laskowy   ser kozi   burak   syrop klonowy
Tatar wołowy Żółtko truflowe   olej szczypiorkowy
Krokiety z konfitowanej kaczki Karmelizowana śliwka   konfitura z cebuli i wiśni

## STARTERS

Pumpkin cream Cinnamon   sunflower seeds	35 zł
Fig carpaccio Roasted beetroot   goat cheese   maple syrup   hazelnuts	39 zł
Beef tartare Truffle yolk   chive oil	55zł
Duck croquettes Red onion and cherry marmalade   caramelized plum	48zł

## DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki Purée z pietruszki   miód   gratin z topinamburu   marchewka glazurowana   remulada z selera
Ravioli z dynią i trufkami Szałwia   kokos
Ragout z dzika Fettucine z dzika   parmezan
Pierś z perliczki Purée z buraka   gołąbek z włoskiej kapusty   kasza pęczak   prawdziwki
Halibut Velouté z topinamburu z wanilią   palony seler   szpinak
Polędwiczka z dzika Bocznik   gratin ziemniaczany   sos grzybowy

## MAIN COURSES

Duck breast Parsnip honey pure   orange and coriander glazed baby carrots   jerusalem artichokes gratin   celeriac remoulade   jus	88zł
Ravioli with pumpkin and truffle Sage   coconut foam	62zł
Wild boar ragu Porcini dust   parmesan   fettucine	63zł
Guinea fowl breast Beetroot pure   savoy cabbage   wild mushrooms   barley   jus	90zł
Pan fried halibut Jerusalem artichokes and vanilla velouté   celeriac   spinach	89zł
Wild boar tenderloin Wild mushrooms sauce   pommes dauphinoise	115zł

## DESERY

Gruszka gotowana w winie Syrop winny   słodkie mascarpone
Tarta dyniowa z czekolada Gorzka czekolada   lody z kwaśnej śmietany

## DESSERTS

Poached pear Sweet mascarpone   wine syrup	30zł
Chocolate and pumpkin cake Dark chocolate   sour crème ice-cream	30zł

**Dla rezerwacji grupowych of 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.  
For group reservations of 5 or more people we charge a service fee of 10% of the bill value.**