

PRZEKĄSKI | STARTERS

„Gzik”

Śledź, młode ziemniaki, cebulka i kwaśna śmietana,
kawior ogórkowy, marynowana gorczyca,
olej koperkowy

Herring, new potatoes, onion and sour cream, cucumber
caviar, pickled mustard seeds, dill oil

59 PLN

„Meduza”

Delikatna galaretka z nóżek wieprzowych,
kiszony agrest, żel z antonówki

Delicate pork trotter aspic, pickled gooseberries,
Antonovka apple gel

59 PLN

ZUPA | SOUP

Flaki po warszawsku | Warsaw-style tripe soup

Esencjonalny bulion wołowy,

pulpecik z policzka wołowego, olej lubczykowy

Rich beef broth, beef cheek meatball, lovage oil

49 PLN

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Pstrąg z Zielenicy | Zielenica trout

Dym z drewna wiśniowego, kiszony agrest, buraki,
natka pietruszki, pomidory confit,
mus z topinambura i limonki

Cherrywood smoke, pickled gooseberries, beetroots,
parsley, tomatoes confit, Jerusalem artichoke
and lime purée

89 PLN

Zrazy wołowe z kurkami | Beef roulades

with chanterelles

Glazura demi-glace, mus z palonej młodej kapusty,
buraki, żel z antonówki, gratin ziemniaczane

Demi-glace glaze, charred young cabbage purée,
beetroots, Antonovka apple gel, potato gratin

98 PLN

DESER | DESSERT

Racuchy z jabłkami | Polish apple fritters

Konfitura z rabarbaru i chili, lody figowe,
kruszonka z maślanki

Rhubarb and chilli preserve, fig ice cream,
buttermilk crumble

38 PLN

Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej.

A 10% service fee is added to the bill.