



MICHELIN
2024

MICHELIN
2025

REKOMENDACJA RESTAURACJI / RESTAURANT RECCOMENDATION MENU DEGUSTACYJNE - 390 zł/os. / TESTING MENU – 390 zł per person

AMUSE BOUCHE, DOMOWEGO WYROBU MASŁA ORAZ DOMOWEGO WYPIEKU PIECZYWO
SERWOWANE JAKO POCZĘSTUNEK OD SZEFA KUCHNI
AMUSE BOUCHE, HOME MADE BUTTER AND HOME BAKED BREAD SERVED AS A TREAT FROM
THE HEAD CHEF

Dodatkowe zamówienia pieczywa / masa **16zł/os.**
extra orders of bread / butter

PRZYSTAWKI | STARTERS

TATAR Z JELENIA | DEER TARTARE **100g 69zł**

szalotka | wędzone żółtko | musztarda francuska | focaccia anchovies | rydze | oliwa szczypiorowa

shallot | smoked egg yolk | French mustard | anchovy focaccia | saffron milk cap mushrooms | chive oil

PRZEGRZEBKI | SCALLOPS **2szt 98zł**

por | mandarynka | ziemniaki | miso | oliwa porowa

leek | tangerin | potato | miso | leek oil

FOIE GRAS **100g 99zł**

figa | brioszka | migdały | miód | cynamon

fig | brioche | almonds | honey | cinnamon

RAVIOLI **3szt 58zł**

gęszina | żurawina | dynia | demi glace | oliwa pietruszkowa

goose meat | cranberry | pumpkin | demi-glace | parsley oil

PSTRAŃ od „Fier” | “Fier” TROUT **50g 55zł**

filet z pstrąga | burak | fenkuł | rzodkiewka | kumkwat | szalotka | pomidor cherry |

kawior ikura | wasabi | ogórek

trout fillet | beetroot | fennel | radish | kumquat | shallot | cherry tomato | ikura caviar |

wasabi | cucumber

DYNIA WEGE **3szt 48zł**

mascarpone | ciecierzycza | jabłko | por

mascarpone | chickpeas | apple | leek

SELEKCJA PRZYSTAWEK | STARTERS SELECTION **160g 125zł**

tatar z jelenia | pstrąg | przegrzebek

venison tartare | trout | scallop

SALAŃKA | SALAD

SALAŃKA CEZAR | CEZAR SALAD VEGAN **200g 67zł**

sałata rzymska | hummus ziotowy | kasztany | shitake | trufla | boczniak

romaine lettuce | herb hummus | chestnuts | shiitake | truffle | oyster mushroom

ZUPY | SOUPS

HOMAROWA | LOBSTER SOUP

250ml 59zł

przegrzebek | kawior Ikura | koper włoski | oliwa porowa
scallop | Ikura caviar | fennel | olive oil leek

BOROWIKOWA | BOLETUS MUSHROOM VEGAN

250ml 42zł

krem z borowika | piklowana gruszka | butka grzybowa | oliwa pietruszkowa
pickled pear | mushroom bun | parsley oil

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

POLĘDWICA WOŁOWA | FILLET OF BEEF

180g 198zł

ziemniaki | szalotka | brukselka | bekon | glass truflowy
potatoes | shallot | brussels sprouts | bacon | truffle glaze

SARNA | ROE DEER

140g 175zł

comber z sarny | seler | kawa | gruszka | żurawina | kapusta włoska | grzyby | bekon |
śliwka | demi glace
roe deer loin | celery | coffee | pear | cranberry | savoy cabbage | mushrooms | bacon |
plum | demi glaze

PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST

150g 99zł

ziemniaki | marchewka | śliwka | czerwona kapusta | jus z kaczki
potatoes | carrot | plum | red cabbage | duck jus

PSTRAŃ od "Fier" | "Fier" TROUT

140g 119zł

filet z pstrąga | kapusta kiszona | por | borowik | sos palone masło - orzech
trout fillet | sauerkraut | leek | porcini | brown butter and walnut sauce

OŚMIORNICA | OCTOPUS

130g 148zł

macka ośmiornicy | ziemniaki | chorizo | ciecierzycy | suszone pomidory | szalotka |
sałata rzymska | sos z ośmiornicy
octopus tentacle | potatoes | chorizo | chickpeas | sun-dried tomatoes | shallot |
romaine lettuce | octopus sauce

STEK Z BRUKWI | RUTABAGA STEAK VEGAN

150g 79zł

brukiew | brukselka | boczniak mikołajkowy | demi glace warzywny | oliwa szczypiorowa
rutabaga | brussels sprouts | king oyster mushroom | vegetable demi-glaze | chive oil

DESERY | DESSERTS

CIASTKO CZEKOLADOWE | CHOCOLATE CAKE

140g 43zł

krem Jack Daniels | śliwka | lody cynamonowe | ciasto cygaretkowe
Jack Daniels cream | plum | cinnamon ice cream | paillete feuilletine

MARCHEWKA | CARROT

120g 39zł

marcepan | mascarpone | pomarańcza | lody marcepanowe
marzipan | mascarpone | oranges | marzipan ice cream

CREME BRULEE | CREME BRULEE

150g 39zł

kawa | pomarańcza | pekan | lody orzechowe | syrop klonowy
coffee | orange | pecan | pecan ice cream | maple syrup

PANACOTTA VEGAN

100g 38zł

pistacja | marakuja | czekolada | ciasto Kataifi
pistachio | passion fruit | chocolate | Kataifi cake

MENU DEGUSTACYJNE - 390 zł/os.

TESTING MENU - 390zł per person

WINE PAIRING – 260zł/os. / per person / 500ml per total

WĘDZONE MASŁO DOMOWEGO WYROBU ORAZ DOMOWEGO WYPIEKU PIECZYWO
SMOKED HOME MADE BUTTER AND HOME BAKED BREAD

AMUSE BOUCHE

PSTRĄG - kwaśna śmietana | pikle

TROUT - sour cream | pickles

PRZEGRZEBEK WĘDZONY – ikura | zupa homarowa

SMOKED SCALLOP – ikura | lobster soup

RUINART BRUT NV

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE / abv. 12,5%

(CHAMPAGNE BLEND)

PRZEGRZEBEK | SCALLOP

por | mandarynka | ziemniaki | miso | oliwa porowa

leek | tangerin | potato | miso | leek oil

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA BIANCO `23

D.O.C. ETNA / abv. 12,5%

(CARRICANTE/CATARRATTO/GRECANICO)

TATAR Z JELENIA | VENISON TARTARE

szalotka | wędzone żóttko | musztarda francuska | focaccia anchovies | rydze | oliwa szczypiorowa
shallot | smoked egg yolk | French mustard | anchovy focaccia | saffron milk cap mushrooms | chive oil

DOMAINE CHIGNARD FLEURIE LES MORIERS`22

A.O.C. BEAJOLAIS, FLEURIE / abv. 14,2%

(GAMAY)

INTERMEZZO

PSTRĄG od "Fier" | "Fier" TROUT

filet z pstrąga | kapusta kiszona | por | borowik | sos palone masło - orzech
trout fillet | sauerkraut | leek | porcini | brown butter sauce | walnut

DOG POINT SECTION 94`19

MARLBOROUGH / abv. 14,5%

(SAUVIGNON BLANC)

SARNA | VENISION(ROE DEER)

comber z sarny | seler | kawa | gruszka | żurawina | kapusta włoska | grzyby | bekon | śliwka | demi glace
deer loin | celery | coffee | pear | cranberry | savoy cabbage | mushrooms | bacon | plum

CZAJKOWSKI THOMA 24 `20

PODKARPACIE, KROSNO / abv. 13,5%

(CAB. FRANC/MERLOT)

DESER | DESSERT

CREME BRULEE | CREME BRULEE

LODY KLONOWO-ORZECHOWE | MAPLE-WALNUT ICE CREAM

TARTALETKA JACK DANIELS | JACK DANIELS TARTLET

TOMMASI FIORATO RECIOTO`18

D.O.C.G. VALPOLICELLA CLASSICO / abv. 13%

(CORVINA BLEND)

DOMOWEGO WYROBU PETIT FOUR

HOME MADE PETITS FOUR

MENU DEGUSTACYJNE ROŚLINNE - 290 zł/os.

PLANT TESTING MENU - 290zł per person

DOMOWEGO WYPIEKU PIECZYWO

HOME BAKED BREAD

AMUSE BOUCHE

PIKLE | ARANCINI | MAJONEZ CURRY | MASŁO GRZYBOWE

PICKLES | ARANCINI | CURRY MAYONNAISE | MUSHROOM BUTTER

RUINART BRUT NV

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE / abv. 12,5%

(CHAMPAGNE BLEND)

DYNIA | PUMPKIN

mascarpone | ciecierzycza | jabłko | por

mascarpone | chickpeas | apple | leek

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA BIANCO `23

D.O.C. ETNA / abv. 12,5%

(CARRICANTE/CATARRATTO/GRECANICO)

BOROWIKOWA | BOLETUS MUSHROOM

krem z borowika | piklowana gruszka | butka grzybowa | oliwa pietruszkowa

porcini cream soup | pickled pear | mushroom bun | parsley oil

DOMAINE CHIGNARD FLEURIE LES MORIERS`22

A.O.C. BEAJOLAIS, FLEURIE / abv. 14,2%

(GAMAY)

INTERMEZZO

SAŁATKA CEZAR | CEZAR SALAD

sałata rzymska | hummus ziołowy | kasztany | shitake | trufla | boczniak

romaine lettuce | herb hummus | chestnuts | shiitake | truffle | oyster mushroom

DOG POINT SECTION 94`19

MARLBOROUGH / abv. 14,5%

(SAUVIGNON BLANC)

STEK Z BRUKWI | TURNIP STEAK

brukiew | brukselka | boczniak mikołajkowy | demi glace warzywny | oliwa szczypiorkowa

turnip | brussels sprouts | christmas oyster mushroom | vegetable demi-glace | chive oil

CZAJKOWSKI THOMA 24 `20

PODKARPACIE, KROSNO / abv. 13,5%

(CAB. FRANC/MERLOT)

PANACOTTA

pistacja | marakuja | czekolada | ciasto Kataifi

pistachio | passion fruit | chocolate | Kataifi cake

TOMMASI FIORATO RECIOTO`18

D.O.C.G. VALPOLICELLA CLASSICO / abv. 13%

(CORVINA BLEND)

DOMOWEGO WYROBU PETIT FOUR

HOME MADE PETITS FOUR