

## Wykaz składników dań.

### Wędzony halibut z sosem miodowo cytrynowym i sorbetem buraczanym – 24 zł

Składniki: halibut, miód, cytryna, musztarda (*woda, ocet, gorczyca, cukier, sól*), oliwa, buraki, ocet *balsamiczny (ocet winny, moszcz gronowy, karmel, siarczyny)*, koper, ogórek kiszony, cebula czerwona, sól, pieprz, bułka pszenna (*mąka pszenna, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, kwas askorbinowy*)

**Smoked halibut with honey lemon sauce and beetroot sorbet**

Ingredients: halibut, honey, lemon, mustard (*water, vinegar, mustard seeds, sugar, salt*), olive oil, beets, balsamic vinegar (*wine vinegar, grape must, caramel, sulphites*), dill, pickled cucumber, red onion, salt, pepper, wheat roll (*wheat flour, water, yeast, salt, rapeseed oil, ascorbic acid*)

### Carpaccio z polędwicy wołowej ze szczypiorkowym aioli i karczochami – 26 zł

Składniki: polędwica wołowa, tymianek, czosnek, szczypior, majonez (*olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, sól, cukier, przyprawy, aromat), przyprawy, przeciwutleniacz, kwas cytrynowy*) karczochy, rukola, sól, pieprz, cytryna, oliwa, kapary, czerwona cebula, chili, białe wino (*zawiera siarczyny*), natka pietruszki, parmezan (*mleko surowe, serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca, lizozym- wyprodukowano z białka jaja kurzego*)

**Beef sirloin carpaccio with chives aioli and artichokes**

Ingredients: beef tenderloin, thyme, garlic, chives, mayonnaise (*rapeseed oil, egg yolk, vinegar, mustard (water, mustard seeds, salt, sugar, spices, flavor), spices, antioxidant, citric acid*) artichokes, arugula, salt, pepper, lemon, olive oil, capers, red onion, chili, white wine (*contains sulphites*), parsley, parmesan (*raw milk, whey, rennet, salt, preservative, lysozyme - made from egg white*)

### Hummus z piklowanymi warzywami, avocado i dojrzewającym serem Bursztyn – 19 zł

Składniki: ciecierzycza, marchew, rzodkiew biała, avocado, ogórek świeży, pomidor koktajlowy, wędzona papryka w proszku, świeża papryka, czosnek, sezam, sól, pieprz, cytryny, ocet winny (*zawiera siarczyny*), cukier, sól, listki selera, kiełki groszku, ser bursztyn (mleko pasteryzowane, sól, bakterie fermentacyjne, stabilizator-chlorek wapnia, barwnik-annato), oliwa

**Hummus with pickled vegetables, avocado and ripening local cheese**

Ingredients: chickpeas, carrots, white radish, avocado, fresh cucumber, cherry tomato, smoked paprika powder, fresh pepper, garlic, sesame, salt, pepper, lemons, vinegar (*contains sulphites*), sugar, salt, celery leaves, pea sprouts, amber cheese (*pasteurized milk, salt, fermentation bacteria, stabilizer-calcium chloride, color-annatto*), olive oil

### Zupa rybna z łososiem, pomidorami i kluskami szpinakowymi – 19 zł

Składniki: łosoś, papryka, cukinia, papryka marynowana, pomidory pelati, cytryna, cebula, czosnek, zioła prowansalskie, szpinak, jaja, mąka pszenna, masło (*śmietanka pasteryzowana*), sól, pieprz, marchew, seler, por

**Fish soup with salmon, tomatoes and spinach noodles**

Ingredients: salmon, pepper, zucchini, marinated pepper, pelati tomatoes, lemon, onion, garlic, herbes de Provence, spinach, eggs, wheat flour, butter (*pasteurized cream*), salt, pepper, carrots, celery, leek

### Zupa szczawiowa z jajkiem w koszulce i pieczonym ziemniakiem – 16 zł

Składniki: cebula, seler, pietruszka, ziemniaki, marchew, szczaw, szpinak, jajko, ziemniak, czosnek, śmietana (*śmietanka, stabilizator, karogen, emulgator*)

**Sorrel soup with poached egg and baked potato**

Ingredients: onion, celery, parsley, potatoes, carrots, sorrel, spinach, egg, potato, garlic, cream (*cream, stabilizer, carogen, emulsifier*).

### Dorsz z pesto słonecznikowym w bulionie grzybowym z topinamburem i smażonym kalafiorom – 44 zł

Składniki: dorsz polędwica, topinambur, kalafior, słonecznik, czosnek, pietruszka, parmezan (*mleko surowe, serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca, lizozym- wyprodukowano z białka jaja kurzego*), pomidory, rukola, oliwa, chili, sól, suszonymi podgrzybki, pieczarki, ziemniaki, śmietana<sup>34</sup> (*śmietanka, stabilizator, karogen, emulgator*), seler, pieprz, cebula, por

**Cod with sunflower pesto in mushroom broth, Jerusalem artichoke and fried cauliflower**

Ingredients: cod loin, Jerusalem artichoke, cauliflower, sunflower seeds, garlic, parsley, parmesan (*raw milk, whey, rennet, salt, preservative, lysozyme - made from egg white*), tomatoes, arugula, olive oil, chili, salt, dried bay boletes, mushrooms, potatoes, cream<sup>34</sup> (*cream, stabilizer, carogen, emulsifier*), celery, pepper, onion, leek

### Stek w urugwajskiej wołowiny Hereford z sosem aioli BBQ, frytkami, grillowanym pomidorem, boczkiem i sałatką coleslaw – 79 zł

Składniki: udziec wołowy, frytki mrożone (*ziemniaki, olej palmowy*), kapusta czerwona i biała, pomidor, boczek wieprzowy, marchew, jabłko, cebula czerwona, natka, musztarda (*woda, ocet, gorczyca, cukier, sól*), majonez (*olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, sól, cukier, przyprawy, aromat), przyprawy, przeciwutleniacz, kwas cytrynowy*), jogurt naturalny (*mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii*), sok z cytryny, cukier, sól, pieprz

**Steak in Uruguayan beef Hereford with aioli BBQ sauce, fries, grilled tomato, bacon and coleslaw salad**

Ingredients: beef leg, frozen fries (*potatoes, palm oil*), red and white cabbage, tomato, pork bacon, carrot, apple, red onion, parsley, mustard (*water, vinegar, mustard seeds, sugar, salt*), mayonnaise (*rapeseed oil, egg yolk, vinegar, mustard (water, mustard seeds, salt, sugar, spices, flavor), spices, antioxidant, citric acid*), natural yoghurt (*milk, cream, powdered milk, live bacteria cultures*), lemon juice, sugar, salt pepper

### Jagnięcina z pigwą w sosie z żubrówki z dynią, zapiekany ziemniakiem, karmelizowanym buraczkciem i jabłkiem w miodzie – 49 zł

Składniki: jagnięcina biodrówka, ziemniak, dynia, boczek wieprzowy (*boczek wieprzowy, sól, białko sojowe, stabilizatory, substancja zagęszczająca, malto, glukoza, przeciwutleniacz, aromaty, substancja konserwująca, białko wieprzowe, może zawierać gorczycę, jaja, mleko, seler*), mozzarella (*mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka, skrobia ziemniaczana*), buraki, jabłko, trawa żubrowa, czosnek, oliwa, pigwa, sól, pieprz, wino czerwone (*zawiera siarczyny*), cebula, kości wołowe, koncentrat pomidorowy (*pomidory*), marchew, seler, miód, masło (*śmietanka pasteryzowana*), ocet balsamiczny (*ocet winny, moszcz gronowy, karmel, siarczyny*)

#### Lamb with quince in a Żubrówka sauce with pumpkin, baked potato, caramelized beetroot and apple in honey

Ingredients: pork loin, potato, pumpkin, pork belly (*pork belly, salt, soy protein, stabilizers, thickener, malt, glucose, antioxidant, flavors, preservative, pork protein, may contain egg, mustard seeds, milk, celery*), mozzarella (*milk, salt, bacterial cultures, rennet, potato starch*), beetroot, apple, bison grass, garlic, olive oil, quince, salt, pepper, red wine (*contains sulphites*), onion, beef bones, tomato paste (*tomatoes*), carrots, celery, honey, butter (*pasteurized cream*), balsamic vinegar (*wine vinegar, grape must, caramel, sulphites*)

### Szpinakowe kluski leniwe z wędzonym twarogiem, serem Bursztyn i grzybami – 32 zł

Składniki: mąka pszenna, biały twaróg (*mleko, kultury bakterii*), pieczarki, podgrzybek, boczniki, jaja, szpinak, gałka muszkatołowa, ser bursztyn (*mleko pasteryzowane, sól, bakterie fermentacyjne, stabilizator-chlorek wapnia, barwnik-annato*), sól, pieprz, czosnek

#### Home made spinach noodles with smoked local cottage cheese and mushrooms

Ingredients: wheat flour, white cottage cheese (*milk, bacterial cultures*), mushrooms, boletus, oyster mushrooms, eggs, spinach, nutmeg, amber cheese (*pasteurized milk, salt, fermentation bacteria, stabilizer-calcium chloride, color-annatto*), salt, pepper, garlic

### Fondant czekoladowy z sosem i sorbetem malinowym – 15 zł

Składniki: czekolada 70% (*miazga kakaowa, cukier, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyna sojowa, aromat: naturalna wanilia*), masło (*śmietanka pasteryzowana*), jaja, mąka pszenna, cukier, orzechy włoskie, maliny, sorbet malinowy (*woda, maliny cukier, syrop glukozowy, zagęszczony sok cytrynowy i z czarnej marchwi, emulgator, stabilizator, kwas, aromat, może zawierać: mleko, soję, zboże z glutenem, jaja, orzeszki ziemne, orzechy*)

#### Chocolate fondant with strawberries and sorbet

Ingredients: chocolate 70% (*cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, flavor: natural vanilla*), butter (*pasteurized cream*), eggs, wheat flour, sugar, walnuts, raspberries, raspberry sorbet (*water, raspberries, sugar, glucose syrup, concentrated lemon and black carrot juice, emulsifier, stabilizer, acid, flavor, may contain: milk, soy, cereal with gluten, eggs, peanuts, nuts*)

### Lody z sosem owocowym, czekoladą, i świeżymi owocami – 17 zł

Składniki: lody (*mleko odtłuszczone odtworzone, woda, cukier, syrop glukozowy, tłuszcz kokosowy, śmietanka (5%) (z mleka), serwatka w proszku (z mleka), naturalne aromaty waniliowe, stabilizatory, emulgator, mielone ekstrahowane laski wanilii, barwnik, sól*), owoce sezonowe, czekolada (*miazga kakaowa, cukier, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyna sojowa, aromat: naturalna wanilia*), śmietana, mięta

#### Ice cream with fruit sauce, chocolate and fresh fruit

Ingredients: ice cream (*reconstituted skim milk, water, sugar, glucose syrup, coconut fat, cream (5%) (from milk), powdered whey (from milk), natural vanilla flavors, stabilizers, emulsifier, ground extracted vanilla sticks, color, salt*), seasonal fruits, chocolate (*cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, aroma: natural vanilla*), cream, mint

### Kokosowy pudding z tapioki z mango, marakują i paloną białą czekoladą – 16 zł

Składniki: tapioka, mleczko kokosowe (*ekstrakt kokosowy, woda*), mango, marakuja, cukier, biała czekolada (*cukier, tłuszcz kakaowy, mleko pełne w proszku, emulgator: lecytyna sojowa, aromat: naturalna wanilia*)

#### Coconut tapioca pudding with mango, passion fruit and roasted white chocolate

Ingredients: tapioca, coconut milk (*coconut extract, water*), mango, passion fruit, sugar, white chocolate (*sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: soy lecithin, aroma: natural vanilla*)

### Spaghetti z sosem pomidorowym i kurczakiem – 22 zł

Składniki: makaron z pszenicy semoliny 100%, kurczak, pomidory pelati, cebula, marchew, czosnek, oliwa, oregano, tymianek, gałka muszkatołowa, cynamon, sól, pieprz, parmezan (*mleko surowe, serwatka, podpuszczka, sól, substancja konserwująca, lizozym-wyprodukowano z białka jaja kurzego*)

#### Spaghetti with tomato sauce and chicken

Ingredients: 100% wheat semolina pasta, chicken, pelati tomatoes, onion, carrot, garlic, olive oil, oregano, thyme, nutmeg, cinnamon, salt, pepper, Parmesan (*raw milk, whey, rennet, salt, preservative, lysozyme - made of egg white*)

### Łosoś w cieście naleśnikowym z brokułami i pieczonymi ziemniakami – 26 zł

Składniki: łosoś, ziemniaki, brokuły, mąka pszenna, jaja, mleko, oliwa, sól, pieprz

#### Salmon in pancake batter with broccoli and baked potatoes

Ingredients: salmon, potatoes, broccoli, wheat flour, eggs, milk, olive oil, salt, pepper