

Steak & Grill

R E S T A U R A N T

START

**TATAR WOŁOWY / GRZYBY / MAJONEZ TYMIANKOWY /
ŻÓŁTKO**
BEEF TARTARE / MUSHROOMS / THYME MAYONNAISE / EGG
YOLK
38 zł

**CARPACCIO WOŁOWE / PARMEZAN /
OLIWA TRUFLIOWA**
BEEF CARPACCIO / PARMIGIANO REGGIANO /
TRUFFLE OIL
38 zł

**GRZANKA / ŁOSOŚ MARYNOWANY /
CREME FRAICHE / CHRZAN**
TOAST / PICKLED SALMON / CREME FRAICHE /
HORSERADISH
26 zł

**SAŁATY / POMIDORY CHERRY / KURCZAK /
SER KOZI / GRZANKA**
LETTUCE / CHERRY TOMATOES / CHICKEN /
GOAT CHEESE / TOAST
34 zł

ŻUREK / JAJKO / BOCZEK
SOUR RYE SOUP / EGG / BACON
20 zł

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY / BOCZEK SOUS VIDE / JABŁKO
SAUERKRAUT CREAM SOUP / BACON SOUS VIDE / APPLE
20 zł

**KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW / SOCZEWICA /
CREME FRAICHE**
TOMATO BAKED CREAM SOUP / LENTIL / CREME FRAICHE
20 zł

SELEKCJA WŁOSKICH SERÓW / MARYNATY
ITALIAN CHEESE SELECTION / PICKLES
34 zł

SELEKCJA WŁOSKICH WĘDLIN / MARYNATY
ITALIAN MEAT SELECTION / PICKLES
38 zł

FINE DINE

**TAGLIATELLE / CZARNA TRUFLA /
SZYNKA PARMEŃSKA / POMIDORY CHERRY / PARMEZAN**
TAGLIATELLE PASTA / BLACK TRUFFLE /
PROSCIUTTO / CHERRY TOMATOES /
PARMIGIANO REGGIANO
43 zł

RISOTTO SZAFRANOWE / GROSZEK / PIECZONA DORADA
SAFFRON RISOTTO / GREEN PEA / ROASTED GILTHEAD
49 zł

**RAVIOLI Z CIEŁĘCINĄ / GRZYBY / POMIDORY CHERRY /
SOS TRUFLIOWY**
VEAL RAVIOLI / MUSHROOMS / CHERRY TOMATOES /
TRUFFLE SAUCE
36 zł

**KUSKUS / SOCZEWICA / TOFU / RZODKIEWKA /
OLEJ KOKOSOWY**
COUSCOUS / LENTIL / TOFU / RADISH / COCONUT OIL
29 zł

**KACZKA / MUS Z MODREJ KAPUSTY / KLUSKI / JABŁKO /
ŻURAWINA**
DUCK / RED CABBAGE MOUSSE / NOODLES / APPLE /
CRANBERRY
49 zł

**POLĘDWICZKI DROBIOWE / KLUSKI /
GROSZEK CUKROWY / MARCHEWKA /
SOS TRUFLIOWY**
CHICKEN TENDERLOINS / NOODLES / SWEAT PEA / CARROT /
TRUFFLE SAUCE
39 zł

POLIKI WOŁOWE / ZIEMNIAK / BURAK / JEŻYNA
BEEF CHEEKS / POTATO / PARSNIP / BLACKBERRY
42 zł

PSTRĄG / SOCZEWICA / PASTERNAK / OLIWA ZIOŁOWA
TROUT / LENTIL / PARSNIP / HERBAL OIL
54 zł

WOŁOWINA SEZONOWANA METODĄ NA MOKRO I SUCHO / SEASONING BEEF ON WET-AGING AND DRY-AGING

STEK Z ANTRYKOTU BEZ KOŚCI / RIB-EYE STEAK 300g 99 zł / 129 zł

STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ / TOMAHAWK STEAK 750g 129 zł

STEK Z ROSTBEFU BEZ KOŚCI / TOP SIRLOIN STEAK 300g 99 zł / 129 zł

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / TENDERLOIN STEAK 200g 94 zł

ŻEBERKA / BBQ / BBQ RIBS 400g 42 zł

BURGER WOŁOWY KLASYCZNY LUB SZARPANY / BURGER OR PULLED BEEF 200g 39 zł

(SOS BBQ / BOCZEK / JAJKO SADZONE / RUKOLA / POMIDOR / OGÓREK / CHEDDAR WĘDZONY)

(BBQ SAUCE / BACON / FRIED EGG / ARUGULA / TOMATO / CUCUMBER / SMOKED CHEDDAR)

DODATKI / SIDE DISHES

SOSY / SAUCES

BBQ
PIEPRZOWY / PEPPER SAUCE
TRUFLOWY / TRUFFLE SAUCE
OSTRY / SPICY

WĘGLOWODANY / CARBS

ZIEMNIAKI PUREE / PUREE POTATO
ZIEMNIAKI PIECZONE / ROASTED
POTATOES
ZIEMNIAKI PIECZONE Z GZIKIEM /
ROASTED POTATOES WITH COTTAGE
CHEESE
MUS Z SELERA / CELERY MOUSSE
MUS Z PASTERNAKU / PARSNIP MOUSSE
KASZA PĘCZAK / HULLED BARLEY
FRYTKI / CHIPS
KLUSKI / NOODLES

WARZYWA / VEGGIES

SAŁATKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH /
PICKLED CUCUMBER SALAD
SAŁATY Z SOSEM WINEGRET /
VINEGRETTE LETTUCE
WARZYWA PIECZONE /
ROASTED VEGETABLES
SZPINAK Z KASZTANAMI / FRIED SPINACH
WITH SWEET CHESTNUTS
GROSZEK CUKROWY / SWEET PEAS

MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU

MARYNOWANA PIERŚ Z GĘSI / DYNIA / MAJONEZ SZCZYPIORKOWY 32 zł

MARINATED GOOSE BREAST / PUMPKIN / CHIVES MAYO

KREM Z GĘSI / OLIWA PIETRUSZKOWA 20 zł

GOOSE CREAM SOUP / PARSLEY OIL

UDKO GĘSIE Z PODROBAMI / KASZA Z BAKALIAMI / DYNIA / MANGO / 69 zł

JEŻYNA / DEMI GLACE Z WIŚNIAMI / PUDER Z BURAKA

GOOSE WITH GIBLETS / GROATS WITH DELICACIES / PUMPKIN / MANGO /

BLACKBERRY / DEMI-GLACE WITH CHERRIES / BEET POWDER

ROGAL WIELKOPOLSKI 9 zł

CROISSANT FROM WIELKOPOLSKA