

PRZYSTAWKI

STARTERS



Tatar z polędwicy wołowej
ser Comté / marynowana cebula / majonez lubczykowy

105



HB



Beef tenderloin tartare
Comté cheese / pickled onions / lovage mayonnaise



Tatar z polędwicy wołowej - rytuał kompozycji
i serwisu przy stoliku w obecności Gościa
ser Comté / marynowana cebula / majonez lubczykowy

135



Beef tenderloin tartare – a ritual of plating
and table service in the presence of the Guest
Comté cheese / pickled onions / lovage mayonnaise

HB

Marynowany tuńczyk
awokado / limonka / szczypiorek

85



Marinated tuna
avocado / lime / chives



Śledź
ciastko gryczane / kwaśna śmietana / ogórek małosolny /
mus jabłkowy

75



HB



Herring
buckwheat flatbread / sour cream / lightly pickled cucumber /
apple purée

HB

Domowe pierogi z ricottą
szparagi / ser Comté / sos maślany

80



Homemade ricotta dumplings
asparagus / Comté cheese / butter sauce



Babka ziemniaczana
tofu wędzone / hummus / ogórek małosolny / rzodkiewka

75



HB



Potato cake
smoked tofu / hummus / lightly pickled cucumber / radish

Burrata
grillowana nektarynka / pieczone pomidory / orzechy laskowe /
emulsja maślana z chili

90



Burrata
grilled nectarine / roasted tomatoes / hazelnuts /
chili butter emulsion



**Sałatka z szynką parmeńską lub tofu wędzonym
grillowane karczochy / zielone pesto**

Salad with Parma ham or smoked tofu
grilled artichokes / green pesto

85



**Sałatka ze smażoną wołowiną
sałata rzymska / smażone orzechy / dresing yuzu**

Salad with fried beef
romaine lettuce / roasted nuts / yuzu dressing

90



**Owoce morza kompozycja własna
wino / czosnek / chili / pietruszka / bagietka**

Seafood platter (your our own selection)
wine / garlic / chili / parsley / baguette



HB Krewetki - 100g
Prawns

70

HB Kalmary - 100g
Squid

70

HB Małże mule - 100g
Mussels

70

Macki ośmiornicy - 100g
Octopus tentacles

95

Małże św. Jakuba - 100g
St James's scallops

135

Ostrygi świeże / zapiekane *(prosimy zapytać kelnera o dostępność)*
sos limonkowy z chili / sos Mornay

Fresh / baked oyster *(please ask waiter for availability)*
lime-chili sauce / Mornay sauce

35 / 1 szt. / 1 pc.





POLSKI KAWIOR ANTONIUS POLISH ANTONIUS CAVIAR

	30 g	50 g
Jesiotr Siberian 6*	550	890
Siberian Sturgeon 6*		
Jesiotr Oscietra 6*	590	940
Oscietra Sturgeon 6*		

ZUPY SOUPS



HB



**Consommé z pieczonej kaczki
delikatne pyzy z kaczką / marchew**

55



Roast duck consommé
delicate dumplings with duck and carrots

HB

**Gazpacho
krewetka / pomidory**

55



Gazpacho
prawn / tomatoes

HB

**Krem z młodej kapusty
purée ze szczypiorkiem / koper / jajko poche**

55



Cream of young cabbage
chive purée / dill / poached egg

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES



Turbot - rytuał kompozycji i serwisu przy stoliku w obecności Gościa
(ok. 1 kg, danie rekomendowane dla 2 osób)
ziemniaki La Ratte / świeży szpinak / warzywa sezonowe

295



Turbot - a ritual of plating and table service in the presence of the Guest
(approx. 1 kg, dish recommended for 2 people)
La Ratte potatoes / fresh spinach / seasonal vegetables



Sandacz
młode ziemniaki / młoda kapusta / vongole / sos velouté

120



HB

Zander
early potatoes / young cabbage / clams / velouté sauce



Pstrąg kaszubski
młoda marchew / purée z batata / kawior z pstrąga / sos beurre blanc

130



HB

Kashubian trout
young carrot / sweet potato purée / trout caviar / beurre blanc sauce

Homar (prosimy zapytać kelnera o dostępność)
masło / czosnek / limonka / chili / bagietka

160 / 100g



Lobster (please ask your waiter about availability)
butter / garlic / lime / chili / baguette

Krewetka królewska
masło / czosnek / limonka / chili / bagietka

130 / 100g



King prawn
butter / garlic / lime / chili / baguette



Pierś z perliczki
mus morelowy / marynowane jabłko / dziki brokuł

135



HB

Guinea fowl breast
apricot mousse / marinated apple / wild broccoli



HB

Udo z kaczki
fondant ziemniaczany / burak marynowany /
demi-glace z czarnej porzeczki

Duck leg
potato fondant / marinated beetroot / blackcurrant demi-glace

130



Półędwica jagnięca
szparagi / bób / sos jogurtowo-miętowy / demi-glace tymiankowy

Lamb fillet
asparagus / broad beans / yoghurt and mint sauce / thyme demi-glace

170



Półędwica wołowa
ziemniak hasselback / warzywa grillowane / demi-glace pieprzowy

Beef tenderloin
hasselback potato / grilled vegetables / pepper demi-glace

190



Rostbef sezonowany
warzywa grillowane / demi-glace pieprzowy

Seasoned roast beef
grilled vegetables / pepper demi-glace

325 / ~ 300g



Makaron linguine z kawiozem
kawior / sos maślany / algi

Linguine with caviar
caviar / butter sauce / algae

140



HB



Risotto z cukinią i grillowanym awokado
szpinak / awokado

Courgette risotto with grilled avocado
spinach / avocado

95



HB





















Pieczony młody kalafior
mus chrzanowy / szparagi / czarna trufia

Roasted early cauliflower
horseradish mousse / asparagus / black truffle

95

DESERY DESSERTS

- HB** **Róża cytrynowo - waniliowa**
biała czekolada / cytryna / kruszonka **55**
  
Lemon-vanilla rose
white chocolate / lemon / crumble
- HB** **Wegańska chałwa**
maliny / ciasto cygaretkowe **55**
 
Vegan halva
raspberries / tuile biscuit
-  **Suflet czekoladowy z lodami**
czekolada / lody **55**
HB   
 Chocolate soufflé with ice cream
chocolate / ice cream
- HB** **Owoce sezonowe**
Seasonal fruit **55**

- HB** **Selekcja lodów rzemieślniczych i sorbetów**
owoce / bita śmietana **55**
  
Artisanal ice cream and sorbets
fruit / whipped cream
-  **Selekcja serów francuskich i regionalnych**
orzechy / miód / owoce **140**
  
A selection of French and regional cheeses
nuts / honey / fruit

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso	3 cl	20
Double espresso	6 cl	29
American coffee	15 cl	22
Kawa bezkofeinowa	15 cl	22
Decaffeinated coffee		
Cappuccino	20 cl	26
Latte macchiato	22 cl	28
Irish coffee	22 cl	50
Herbata - selekcja gatunków i smaków	33 cl	29
Tea - selection of types and flavors		
Gorąca czekolada	22 cl	24
Hot chocolate		

NAPOJE SOFT DRINKS

Cisowianka Classique / Perlage	30 cl / 15	75 cl / 25
Acqua Panna	25 cl / 25	75 cl / 35
S. Pellegrino	25 cl / 25	75 cl / 35
Perrier	33 cl / 27	
Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	20 cl / 20	
Fentimans Tonic	20 cl / 25	
Thomas Henry Tonic	20 cl / 25	
Fever Tree Tonic	20 cl / 25	
Red Bull	25 cl / 32	

APERITIF

Tanqueray No. Ten / tonik i świeży grejpfrut lub ogórek 86

Tanqueray No. Ten / tonic and fresh grapefruit or cucumber

Rusty Sour 62

Johnnie Walker Black Label / Drambuie / cytryna / syrop cukrowy

Johnnie Walker Black Label / Drambuie / lemon / sugar syrup

Paper Plane 62

Bulleit Bourbon / Aperol / Amaro Averna / cytryna

Bulleit bourbon / Aperol / Amaro Averna / lemon

The Singleton Apple Spritz 62

The Singleton 12 / sok jabłkowy / cytryna / syrop cukrowy / woda gazowana

The Singleton 12 / apple juice / lemon / sugar syrup / sparkling water

DIGESTIF

Obj. alk.

Wybór koniaków 3 x 2 cl 40% 252
Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.

Selection of cognacs 3 x 2 cl
Hennessy X.O., Martell X.O., Remy Martin X.O.

Jägermeister 33% 4 cl / 40

Branca Menta 28% 4 cl / 42

Taliskier 10 y.o 46% 4 cl / 69

Tequila Casamigos Blanco 40% 4 cl / 90

Tequila Casamigos Anejo 38% 4 cl / 99

Rum Zacapa 23 y.o. 40% 4 cl / 112

Starka Gdańska 40% 4 cl / 60

PIWA BECZKOWE DRAUGHT BEER

	Obj. alk.
Żywiec	5,5% 30 cl / 26
Żywiec	5,5% 50 cl / 32

PIWO LOKALNE BUTELKOWE LOCAL BOTTLED BEER

	Obj. alk.
Hotelowe, Pils	5,4% 50 cl / 35
Kurortowe, Witbier	5,1% 50 cl / 35
Festiwalowe, AIPA	6,8% 50 cl / 35

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

	Obj. alk.
Heineken	5% 33 cl / 29
Żywiec	5,5% 33 cl / 28
Żywiec bezalkoholowy	0% 33 cl / 28
Rock'n'Rollowe APA Mango marakuja	0% 50 cl / 34
Free IPA	0% 50 cl / 34



specjalność kuchni signature dish



danie wegańskie vegan dish



Danie zawiera produkty pochodzenia regionalnego.
The dish contains products from the region.

HB

Możliwość wyboru w ramach wykupionego pakietu HB, który zawiera: przystawkę lub zupę, danie główne, deser.
The option to choose within the HB package, which includes: appetizer or soup, main course, dessert.



live cooking



siarczyny sulphites



orzechy nuts



soja soybeans



ryby fish



owoce morza seafood



skorupiaki shellfish



czosnek garlic



jaja eggs



mleko milk



gluten



gorczyca mustard seeds



łubin lupine



sezam sesame



seler celery



alkohol alcohol

Nasze ryby oraz owoce morza posiadają certyfikaty GAP, ASC, MSC, BIO, a praktyki rybackie oparte są na zrównoważonym zarządzaniu zasobami morskimi w myśl zasad Niebieskiej Rewolucji. Potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu, czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów. Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o podanie numeru NIP podczas składania zamówienia. Gramatury dań i składników dostępne są na życzenie u obsługi. Alkohol szkodzi zdrowiu.

Our fish and seafood are certified with GAP, ASC, MSC, and BIO, and our fishing practices are based on sustainable management of marine resources in line with the principles of the Blue Revolution. Each restaurant dish is prepared in a common kitchen area. Additionally, due to supplier changes, meal component substitutions, new menu items or methods of their preparation, there may occur changes to the composition of the dishes served. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens. All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order. The weights of dishes and ingredients are available upon request from the staff. Alcohol is harmful for your health.

