



PRZYSTAWKI / STARTER

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY 69

150g + 50g pieczywo

Wędzona wołowina / kiszony ogórek / cebula / musztarda francuska / kapary / grzyby shimeji / szalotka / majonez / oliwa z pieczonych pomidorów.

SMOKED BEEF TARTARE

Smoked beef / pickled cucumber / onion / French mustard / capers / shimeji mushrooms / shallot / mayonnaise / roasted tomato oil.

CARPACCIO Z GĘSI 56

250g + 50g pieczywo

Marynowana pierś z gęsi / rukola / dressing musztardowy / rzodkiew biała / migdały / borowik / domowa focaccia.

GOOSE CARPACCIO

Marinated goose breast / arugula / mustard dressing / white radish / almonds / porcini mushroom / homemade focaccia.

PIEROGI Z KOZIM SEREM 48

150g

Pierogi / farsz z sera koziego i ziemniaka / cebula / puree z buraka / czarnuszka / siemię lniane.

DUMPLINGS STUFFED WITH GOAT CHEESE

Dumplings stuffed with goat cheese and potato / onion / beet puree / nigella seeds / flax seeds.

Vegetarian

KISZONY ŁOSOŚ 49

100g + 50g pieczywo

Łosoś / rzodkiewka / majonez / koper / kawior masago / wędzona kwaśna śmietana / domowa focaccia.

PICKLED SALMON

Salmon / radish / mayonnaise / dill / masago caviar / smoked sour cream / homemade focaccia.

SMAŻONE KREWETKI 49

150g + 100g pieczywo

Krewetki (5szt) / emulsja winno- maślana / pietruszka / chilli / domowa focaccia.

FRIED SHRIMP

Shrimps (5 pcs) / wine-butter emulsion / parsley / chilli / homemade focaccia.

Chleb, który serwujemy jako starter wypiekamy z mąki pszenno-żytniej w naszej pracowni.

Możesz go również kupić na wynos.

The bread we serve as a starter is baked from wheat and rye flour in our workshop.

You can buy bread to go.



25

SAŁATY / SALAD

SAŁATA CESAR

KURCZAK 450g + 50g pieczywo

KREWETKI 400g + 50g pieczywo

Sałata rzymska / sos Cesar / pomidor koktajlowy / boczek / ser Bursztyn / domowa focaccia.

DO WYBORU: kurczak lub krewetki (5szt)

CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR SHRIMPS

Romaine lettuce / Caesar dressing / cherry tomato / bacon / Bursztyn cheese / homemade focaccia.

TO CHOOSE FROM: chicken or shrimps (5 pcs)

52

64

SAŁATA Z PIECZONYM BATATEM 49

500g + 50g pieczywo

Bataty pieczone z ziołami / szpinak / pestki dyni / chilli / granat / sos winegret / domowa focaccia.

SALAD WITH ROASTED SWEET POTATO

Baked sweet potato with herbs / spinach / pumpkin seeds / chili / pomegranate / vinaigrette sauce / homemade focaccia.

Vegetarian



ZUPY / SOUP

ROSÓŁ Z KACZKI 28

200ml + 60g dodatki

Bulion / pierogi z kaczką / pietruszka / oliwa ziołowa.

DUCK BROTH

Broth / dumplings with duck / parsley / herb oil.

28

SZCZAWIOWA 28

200ml + 120g dodatki

Szczaw / rösti ziemniaczane / wędzona śmietana.

SORREL SOUP

Sorrel / potato rösti / smoked cream.

Vegetarian



PRZEKAŚKI DO WINA / WINE SNACKS

DESKA SERÓW I WĘDLIN 95

500g + 100g pieczywo

Selekcja wędlin z dziczyzny i regionalnych serów z Chodzieży / mus morelowy i żurawinowy / domowe pieczywo.

SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES

Selection of wild game cold cuts and regional cheeses / apricot and cranberry mousse / homemade bread.

WĘDLINY Z DZICZYZNY (myśliwska, hubertowska pieczona i paszтет- z dziczyzny, kabanos- z sarny)- ich niepowtarzalny smak i aromat wynika z wędzenia przy użyciu drewna olchowego.

REGIONALNE SERY (gouda, nektar, kominiarz z kozieradką, ordoBLUE)- wytwarzane ręcznie, tradycyjnymi metodami z mleka niepasteryzowanego pochodzącego od krów pasących się na nadnoteckich łąkach.

WILD BOAR&ROE DEER COLD CUTS (wild boar-hunter's sausage and pâté, roe deer-sausage) - their unique taste and aroma come from smoking with alder wood.

REGIONAL CHEESES

- handmade using traditional methods from unpasteurized milk from cows grazing on the Nadnotecki meadows.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

PIECZONY PSTRĄG TĘCZOWY 74

500g

Pstrąg z gospodarstwa rybnego w Zielenicy / frytki z batatów / surówka z kiszzonej kapusty.

ROASTED RAINBOW TROUT

Trout from the fish farm in Zielenica / sweet potato fries / sauerkraut salad.

KURCZAK ZAGRODOWY 63

550g + 30ml sos

Filet z kurczaka ze skrzydłem / rosti ziemniaczane / cukinia glazurowana w pomarańczy / cukinia marynowana/ demi-glace w stylu azjatyckim.

FREE-RANGE CHICKEN

Chicken fillet with wing / potato rosti / orange-glazed zucchini / pickled zucchini / Asian-style demi-glace.

BUŁECZKI BAO

SZARPANA KACZKA 350g

KREWETKI W TEMPURZE 300g

BOCZNIKI W PANKO 300g

Vegetarian

Bułka Bao (2szt) / marchew z kimchi / kapusta modra z imbirem / sos curry-mango / kolendra.

DO WYBORU:

kaczka szarpana / krewetki w tempurze / boczniaki

BAO BUNS

Bao buns (2 pcs) / carrot with kimchi / red cabbage with ginger / curry-mango sauce / coriander.

TO CHOOSE OF: pulled duck / shrimps in tempura / oyster mushroom.

BOCZEK Z DZIKA 78

550g + 30ml sos

Długo duszony boczek z dzika / kluski śląskie / buraki / miód gryczany / sos z wypieku.

ROAST WILD BOAR

Slow-braised wild boar / Silesian dumplings / beets / buckwheat honey / jus from roasting.

BURGER WOŁOWY 59

450g

Wołowina / bułka słodowa / ser cheddar / piklowany ogórek / guacamole / nachos / frytki / autorski majonez bazylowo-limonkowy.

BEEF BURGER

Beef / malt bun / cheddar cheese / pickled cucumber / guacamole / nachos / fries / signature basil-lime mayonnaise.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

STEK Z SEZONOWANEJ BIODRÓWKI 129

650g + 30ml sos

Stek wołowy / konfitowane ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem / cukinia w tempurze / piklowane ogórki / demi-glace w stylu azjatyckim.

SEASONED BEEF STEAK

Beef steak / confit potatoes with rosemary and garlic / tempura zucchini / pickled cucumbers / Asian-style demi-glace. RARE (KRWISTY) / MEDIUM (ŚREDNIO WYSMAŻONY)

PASTA

MAKARON UDON Z WIEPRZOWINĄ 58

450g

Makarony udon / polędwiczka wieprzowa / smażone warzywa / grzyby shiitake / sos sojowy / orzechy ziemne / szczypior.

UDON NOODLES WITH PORK

Udon noodles / pork tenderloin / fried vegetables / shiitake mushrooms / soy sauce / peanuts / chives.

52

57 AGLIO-OLIO 250g

Vegetarian

55

KREWETKI 300g

KURCZAK 350g

Spaghetti alla chitarra / chilli / czosnek / białe wino / oliwa z oliwek / natka pietruszki / ser Emilgrana.

DO WYBORU:

wegetariańskie / krewetki / kurczak

AGLIO-OLIO

Spaghetti alla chitarra / chili / garlic / white wine / olive oil / parsley / Emilgrana cheese.

TO CHOOSE OF: vegetarian / shrimps / chicken

45 

59

55

DESERY / DESSERT

SERNIK NOWOJORSKI 29

200g + 70g lody

Kremowy sernik / karmel / sorbet truskawkowy.

NEW YORK CHEESECAKE

Creamy cheesecake / caramel / strawberry sorbet.

FONDANT CZEKOLADOWY 30

75g + 70g lody

Belgijska czekolada / coulis malinowe/ maślana kruszonka / lody waniliowe.

CHOCOLATE FONDANT

Belgian chocolate / raspberry coulis / buttery crumble / vanilla ice cream.

Poinformuj nas jeśli masz specjalną dietę lub alergie pokarmowe. Tabela z alergenami dostępna jest na życzenie u obsługi.

Please report to us if you have a special diet or food allergies. Table with allergens available on request from the staff.

DLA DZIECI / FOR KIDS

- ZUPA POMIDOROWA** 22
200ml + 50g makaron
Pomidory Pelati / bullion drobiowy / makaron / śmietana.
TOMATO SOUP
Pelati tomatoes / chicken broth / pasta / cream.
- ROSÓŁ Z MAKARONEM** 22
200ml + 50g makaron
Delikatny bulion drobiowy / domowy makaron.
BROTH WITH NOODLES
Broth / homemade noodles.
- CHEESEBURGER „ODPOCZNIACZEK”** 39
300g
Wotowina / bułka maślana / ser cheddar / ogórek marynowany / ketchup / frytki.
CHEESEBURGER „ODPOCZNIACZEK”
Beef / butter bun / cheddar cheese / pickled cucumber / ketchup / fries.
- NUGGETSY W TEMPURZE** 33
250g
Filet z kurczaka w tempurze / marchew z miodem.
DO WYBORU: frytki / puree ziemniaczane.
TEMPURA NUGGETS
Chicken fillet in tempura / carrots with honey.
TO CHOOSE FROM: fries / mashed potatoes.
- NALEŚNIKI HOLENDERSKIE** 34
180g
Naleśniki / truskawki w żelu / cukier puder / bita śmietana.
DUTCH PANCAKES
Pancakes / strawberries in gel / powdered sugar / whipped cream.