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. 25

The bread we serve as a starter is baked from wheat and rye flour in our workshop. You can buy bread to go.

SAŁATY / SALAD

SAŁATA CESAR
KURCZAK ***450g + 50g pieczywo*** 52
KREWETKI ***400g + 50g pieczywo*** 64
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)

SAŁATA Z PIECZONYM BATATEM 49
500g + 50g pieczywo
Batat pieczony 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.

ŻUREK 29
200ml + 200g dodatki
Żurek na zakwasie / biała kiełbasa / puree ziemniaczane z chrzanem / jajko.
TRADITIONAL SOUR RYE SOUP „ŻUREK"
Sour rye soup / white sausage / mashed potatoes with horseradish / egg.

PRZEKĄSKI 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 pasztet- 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 kiszonej 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* — 52
KREWETKI W TEMPURZE *300g* — 57
BOCZNIAKI W PANKO *300g* — 55
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.

KANAPKA Z SZARPANĄ DZICZYZNĄ — 57
400g
Pinsa (chrupki rzymski placek) / wolno pieczona dziczyzna (żebro) / musztarda francuska / konfitura z czerwonej cebuli / pikle / frytki / sos duński.
SANDWICH WITH PULLED GAME
Pinsa (crispy Roman flatbread) / slow-roasted game (rib) / French mustard / red onion jam / pickles / fries / Danish sauce.

KONFITOWANE UDO Z KACZKI — 75
500g
Udo kacze / pyzy drożdżowe / modra kapusta / sos demi- glace z żurawiną.

DUCK LEG CONFIT
Duck leg / yeast dumplings / red cabbage / demi-glace sauce with cranberries.

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
Makaron 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.

AGLIO-OLIO *250g* — 45
Vegetarian
KREWETKI *300g* — 59
KURCZAK *350g* — 55
Spaghetti alla chitarra / chilli / czosnek / białe wino / oliwa z oliwek / natka pietruszki / ser Emilgrana.
DO WYBORU:
wegetariańske / krewetki / kurczak
AGLIO-OLIO
Spaghetti alla chitarra / chili / garlic / white wine / olive oil / parsley / Emilgrana cheese.
TO CHOOSE OF: vegetarian / shrimps / chicken

DESERY / DESSERT

DOMOWA SZARLOTKA — 30
200g + 70g lody
Jabłka Szara Reneta / cukier cynamonowy / maślana kruszonka / lody waniliowe.
HOMEMADE APPLE PIE
Apples / cinnamon sugar / buttery crumble / vanilla ice cream.

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

Wołowina / 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

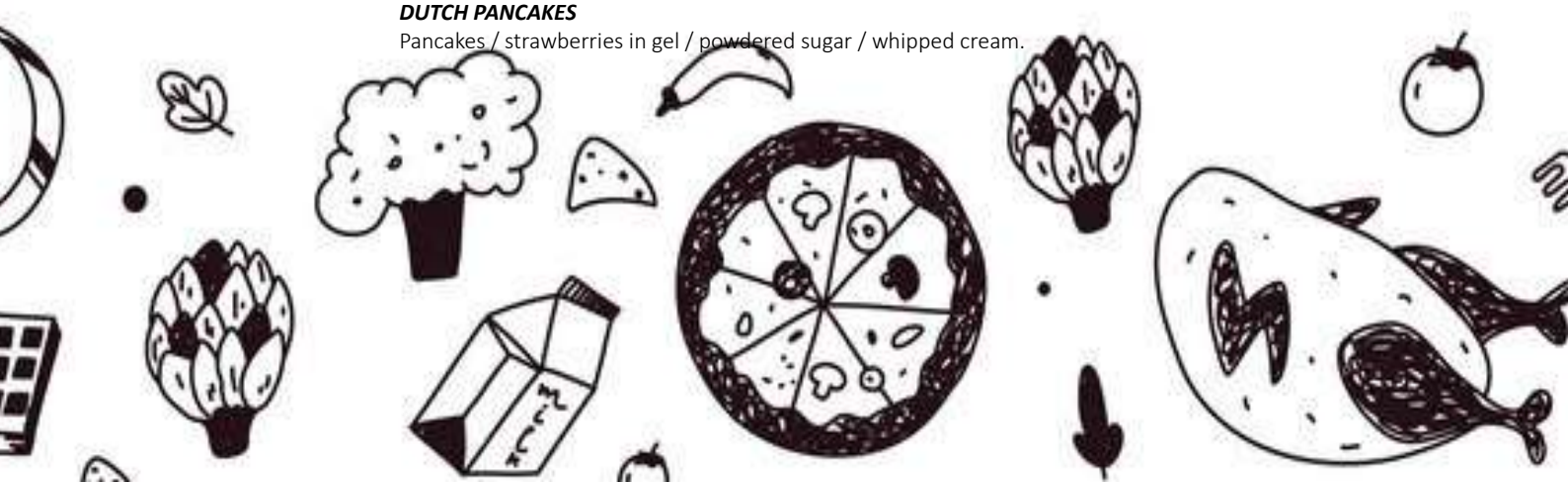
Chicken fillet in tempura / carrots with honey.

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.