



LUNCH MENU I

Sałatki *Salads*

Sezonowa sałatka z rzodkiewką, piklowanym ogórkiem i fasolką szparagową z dresingiem koperkowo miodowym
Seasonal salad with radishes, pickled cucumber and green beans with dill and honey dressing

Sałatka z komosą ryżową, pieczoną dynią w korzennych aromatach, świeżą figą i dresingiem z melasy i granatu
Salad with quinoa, roasted pumpkin in spicy flavours, fresh fig and molasses and pomegranate dressing

Zupa *Soup*

Strogonoff z bocznika z wędzoną papryką, ogórkiem kiszonym aromatyzowany majerankiem
Oyster mushroom strogonoff with smoked paprika, pickled cucumber flavoured with marjoram

Dania główne *Main courses*

Dorsz w szczypiorkowym panco z sosem sriracha, dzikim ryżem aromatyzowanym trawą cytrynową
Cod in chive panco with sriracha sauce, wild rice flavoured with lemongrass

Roladki z kaczki z karmelizowaną pomarańczą, gazuowaną marchewką i pakchoi
Duck rolls with caramelised orange, gassed carrots and pakchoi

Ecalivada zapiekanka z pieczonych sezonowych warzyw w ziołach, zapiekanych pod kozim serem z miodem rozmarynowym
Ecalivada casserole of roasted seasonal vegetables in herbs, baked under goat's cheese with rosemary honey

Ziemniaki hasselback z oliwą paprykową i tymiankiem
Hasselback potatoes with paprika oil and thyme

Desery *Desserts*

Klasyczne tiramisu
The classic tiramisu

Soczyste jabłka w karmelu zapieczone na chrupiącym spodzie z włoską bezą
Juicy apples in caramel baked on a crispy bottom with Italian meringue

Kremowy sernik z kruszonką
Creamy cheesecake with crumble



LUNCH MENU II

Przystawki Starters

Liście mięty w tempurze z sashimi z arbuza z zielonym groszkiem i dresingiem z melasy i limonki
Mint leaves in tempura with watermelon sashimi with green peas and molasses and lime dressing

Satay z kurczaka w marynacie hoisiss z sosu sojowego, masła orzechowego z relish birmańskim
Chicken satay in hoisiss marinade of soy sauce, peanut butter with Burmese relish

Sałatki Salads

Pieczone krewetki na cykori endywia z mango i avocado, piklowaną cebulą z limonkowym dresingiem
Roasted prawns on endive radicchio with mango and avocado, pickled onions with lime dressing

Sałatka z wędzoną piersią kaczki z cytrusami, nugatem orzechowym, serem pleśniowym i dresingiem miodowo musztardowym z granatem
Smoked duck breast salad with citrus, walnut nougat, blue cheese and honey mustard pomegranate dressing

Zupa Soup

Zupa krem z pieczonego pomidora aromatyzowany korzennymi przyprawami z wędzoną śmietanką
Roasted tomato cream soup flavoured with spices and smoked cream

Dania główne Main courses

Wieprzowina po koreańsku z marchewkowym kimchi z prażonymi orzechami ziemnymi i pak choi
Korean style pork with carrot kimchi with roasted peanuts and pak choi

Roladka z kurczaka w sosie alfredo z suszonymi pomidorami, kaparami i tymiankiem
Chicken rolls in alfredo sauce with sun-dried tomatoes, capers and thyme

Escalopki z miętusa w sosie cafe de paris z groszkiem cukrowym
Escalopes of burbot in cafe de paris sauce with sugar snap peas

Koperkowe kopytka z leśnymi grzybami i palonym masłem z chrupiącą szatwią
Fennel dills with forest mushrooms and roasted butter with crispy shallots

Smażony ryż brązowy z kalafiozem, fasolką edamame i świeżym imbirem
Fried brown rice with cauliflower, edamame beans and fresh ginger

Desery Desserts

Kremowy sernik z kruszonką
Creamy cheesecake with crumble

Ciasto biszkoptowe z owocami i kruszonką migdałową
Sponge cake with fruit and almond crumble

Choux z kremem waniliowym
Choux with vanilla cream



DINNER MENU I

Przystawki *Starters*

Roladka z indyka soue vide z dodatkiem duxele z grzybów leśnych z emulsją truflową i grana padano

Soue vide turkey roulade with forest mushroom duxelles with truffle emulsion and grana padano

Quiche z dynią aromatyzowaną korzennymi przyprawami, serem kozim z orzechami włoskimi i dresingiem miodowo limonkowym

Quiche with pumpkin flavoured with spices, goat cheese with walnuts and honey lime dressing

Wytrawne choux z musem z wędzonego łososia i kaparów, kompresowany zielony ogórek z prażonym szczypiorkiem

Dry choux with smoked salmon and capers mousse, compressed green cucumber with roasted chives

Pieczone buraki w melasie z granatem na rukoli z kozim serem i kruszonką z nugatu

Roasted beetroot in molasses with pomegranate on arugula with goat cheese and nougat crumble

Sałatki *Salads*

Liście młodych sałat z smażonymi krewetkami w emulsji winno maślanej z chilli, grzankami z grana padano, kolorowymi pomidorkami koktajlowymi i dresingiem jogurtowym z sumakiem

Young lettuce leaves with fried prawns in a chilli wine and butter emulsion, grana padano croutons, coloured cherry tomatoes and sumac yoghurt dressing

Sałatka z pieczoną papryką na konfitowanym ziemniaku z blanchowanym szpinakiem, serem feta w ziołowej kruszonce z orzeszkami pini i kminkowym dresingiem

Roasted pepper salad on confit potato with blanched spinach, feta cheese in herb crumble with pine nuts and cumin dressing

Zupa *Soup*

Minestrone z pieczonymi pomidorami i ziołowym groszkiem ptysiowym
Minestrone with roasted tomatoes and herb puffed peas

Dania główne *Main courses*

Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowy z pieczarką portobello
Pork tenderloin in thyme sauce with portobello mushroom

Konfitowane udko z kaczki w glazurowanych pomarańczach z chilli i pak choi
Confit duck leg in glazed oranges with chilli and pak choi

Escalopki z mintaja marynowane w miso z sosem tsuyu z pieczoną zieloną fasolką szparagową
Miso marinated pollock escalopes with tsuyu sauce with roasted green beans

Prowansalska zapiekanka z warzyw z mozzarellą i pesto z rukoli
Provençal vegetable casserole with mozzarella and rocket pesto

Pieczone ziemniaki na ogniu z masłem czosnkowym i koperkiem
Fire roasted potatoes with garlic butter and dill

Kasza kus kus perłowa aromatyzowana ponzu z pieczoną papryką
Ponzu-flavoured pearl kus kasha with roasted peppers

Desery *Desserts*

Eklerka z kremem pistacjowym i mleczno- czekoladową polewą z orzechowymi pralinami
Eclair with pistachio cream and milk chocolate glaze with nut pralines

Mini cytrynowa tartaletka z włoską bezą
Mini lemon tartaletta with Italian meringue

Klasyczne brownie z kremem czekoladowym
Classic brownies with chocolate cream

Dodatki *Additions*

Wybór pieczywa - jasne, ciemne z ziarnami
Homemade bread - light, dark with seeds

Masło solone
Salted butter



DINNER MENU II

Przystawki Starters

Wytrawny sernik z buraka z orzechami, śmietanką z koziego sera, żelem balsamico i groszkiem cukrowym
Dry beetroot cheesecake with nuts, goat's cheese cream, balsamico gel and sugar snap peas

Nigiri z tuńczykiem tataki z mayo szczypiorkowym i czarnym sezamem z cytrynowym zestem
Nigiri with tuna tataki with chive mayo and black sesame with lemon zester

Koktail krewetkowy z mango i avocado z liśćmi mizuny i emulsją jogurtów-pietruszkową
Shrimp cocktail with mango and avocado with mizuna leaves and yoghurt-parsley emulsion

Wolno pieczony rostbef w kawie z musem z pieczonego jabłka i dresingiem musztardowo miodowym
Slow roasted roast beef in coffee with baked apple mousse and honey mustard dressing

Pate z kaczki na chałce z chipsem z karmelizowanej cebuli i kompresowanym zielonym ogórkiem z oliwką ziołową
Duck paté on challah with caramelised onion crisps and compressed green cucumber with herb olives

Pieczony batat w pomarańczach z chilli, dipem sriracha i płatkami bonito z kolendrą
Roasted yam in oranges with chilli, sriracha dip and bonito flakes with coriander

Sałatki Salads

Grillowana sałata rzymska z pak choi z kawałkami pieczonej dyni z dresingiem klonowo-cytrusowym, granatem i orzechem nerkowca
Grilled pak choi romaine lettuce with roasted pumpkin pieces with maple-citrus dressing, pomegranate and cashew nut

Bimi na sałatach z sezonowaną wołowiną, majonezem truflowym i płatkami grana padano z pomidorkami cherry
Bimi on lettuce with seasoned beef, truffle mayonnaise and grana padano flakes with cherry tomatoes

Zupy *Soups*

Orientalna zupa na mleczku kokosowym z pieczonymi boczniakami z miso, prażonym sezamem i szczypiorkiem

Oriental coconut milk soup with roasted oyster mushrooms with miso, roasted sesame and chives

Zupa krem z grzybów leśnych z koperkową oliwą i orzeszkami pinii

Cream of wild mushroom soup with fennel oil and pine nuts

Dania główne *Main courses*

Policzki wołowe w sosie iberico z glazurowaną marchewką z tymiankiem

Beef cheeks in iberico sauce with glazed carrots with thyme

Roladka z kurczaka z suszonym pomidorem w kremowym sosie rozmarynowym

Chicken roulade with sun-dried tomato in a creamy rosemary sauce

Filet z sandacza w emulsji cytrynowej z omułkami i fasolka edamame

Pikeperch filet in lemon emulsion with mussels and edamame beans

Gołąbki w liściach winogron z białą kaszą gryczaną, mozzarellą i boczniakami na sycylijskim sosie pomidorowym

Grape leaf veggies with white buckwheat, mozzarella and oyster mushrooms in a Sicilian tomato sauce

Blanszowane warzywa z wody z palonym masłem z płatkami migdałów

Blanched vegetables from water with roasted butter and flaked almonds

Kopytka marchewkowe, z kolorową marchewką w emulsji winno szalwiowej

Carrot dumplings, with coloured carrots in a wine and shallow emulsion

Desery *Desserts*

Beza z kremem cytrynowym i borówkami

Meringue with lemon cream and blueberries

Mini keks z pistacjami w glazurze czekoladowej

Pistachio financier with white chocolate

Eclair z kremem waniliowym i kremem chantilly oraz borówkami

Eclair with vanilla and chantilly cream and blueberries

Dodatki *Additions*

Wybór pieczywa - jasne, ciemne z ziarnami

Homemade bread - light, dark with seeds

Masło solone
Salted butter



FINGER FOOD MENU

1. Tagliata wołowa/ chałka/emulsja truflowa/grana padano/sól wędzona/chrust z rukoli
Beef tagliata/challah/ truffle emulsion/granada padano/smoked salt/ arugula crisp
2. Kaczka/żel pomarańczowy z chilli/ polenta/dip śliwkowy/ pistacje/ musztardowiec
duck/chilli orange gelato/polenta/dip plum/ pistachios/mustard
3. Pate z gęsiny/ żurawina/kompresowane jabłko/ chips miodowy z buraka/żurawinowy biszkopt
goose patty/cranberry/compressed apple/honey beetroot chip/cranberry sponge cake
 4. Chipsy z nori/ ceviche z łososia/ relish z avocado i mango/ kawior limonkowy
nori chips/ salmon ceviche/ avocado and mango relish/ lime caviar
 5. Carpaccio z ośmiornicy/ tagliatelle z cytrusowej cukinii/ żel marakuja/ kolendra
octopus carpaccio/ citrus courgette tagliatelle/ passion fruit gel/ coriander
6. Śledź litewski/ konfitowany ziemniak/ crème fraiche/piklowany fenkuł/ oliwa ziołowa/ puder z buraka
Lithuanian herring/ confit potato/ crème fraiche/pickled fennel/ herb oil/ beetroot powder
 7. Pancake z batata/hummus z edamame/ pesto z buraka i nerkowca/ amarantus
yam pancake/hummus with edamame/ beetroot and cashew pesto/ amaranth
8. Mini tartaletka/ podgrzybek/ szalotka /dip śmietankowy/ szczypiorek/ popcorn gryczany
mini tartlet/ mushroom/ shallot/ creamed dip/ chives/ buckwheat popcorn
 9. Sable marchewkowe/ pieczona gruszka/gorgonzola/nugat orzechowy/ żel Pomarańczowy/mini pakchoi
carrot sable/roasted pear/gorgonzola/nut nougat/Orange gel/mini pakchoi

Desery Desserts

Czekoladowa tartaletka z kruchego ciasta, kremem czekoladowym i relish z malin
Chocolate tartallete with shortcrust pastry, chocolate cream and raspberries

Mini Eclair z kremem pistacjowym i polewą czekoladową
Mini Eclair with pistachio custard and chocolate glaze

Cukierki czekoladowe Rocher mini
Rocher chocolate candies mini