



MENU

od 24.09.2024 / since September 24th, 2024



ŚLEDŹ MATIAS HOLENDERSKI

PRZYSTAWKI

A P P E T I Z E R S

TATAR Z CZERWONEJ FASOLI 80 g • V • LF • GF 38 zł

suszone pomidory, kapary, czosnek, chipsy z batatów,
kolendra, chips z papieru ryżowego, oliwa ziołowa, puder z koperku

RED BEAN TARTARE 80 g • V • LF • GF

*dried tomatoes, capers, garlic, sweet potato chips,
coriander, rice paper chips, herbal oil, dill powder*

CARPACCIO Z BURAKA i RZEPY 80 g • 1,7,8 • W 39 zł

mus z koziego sera z miodem i granolą z orzechami włoskimi, dżem figowy,
prażone orzechy włoskie, vinaigrette z kaparami, groszek wąsaty, sól Maldon

BEETROOT AND TURNIP CARPACCIO 80 g • 1,7,8 • W

*goat cheese mousse with honey and granola with walnuts,
fig jam, roasted walnuts, caper vinaigrette, peas, Maldon salt*

ŚLEDŹ MATIAS HOLENDERSKI 50 g • 4,7,10 • GF 45 zł

sałatka: jabłko, ogórek kiszony, ziemniak, biała cebula, chrzan;
jabłko piklowane z chili, ogórek piklowany z imbirem, maślanka cytrynowa
z ziołową oliwą, chips z batatów, koperek

MATJES HERRING 50 g • 4,7,10 • GF

*salad: apple, pickled cucumber, potato, white onion, horseradish;
pickled apple with chili, pickled cucumber with ginger, lemon buttermilk
with herbal olive oil, sweet potato chips*

MUS Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH 60 g • 1,6,7,9,10,11 38 zł

grzanki z naszych bagietek, pieczarki i boczniki z musztardą
francuską i pastą truflową, masło palone, ziołowa oliwa

CHICKEN LIVER MOUSSE 60 g • 1,6,7,9,10,11

*croutons from our baguettes, mushrooms and oyster mushrooms
with whole grain mustard, brown butter, herbal olive oil*

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 90 g • 3,4,7,10,12 • GF 46 zł

cebula, kapary, anchois, ogórek kiszony, grzybki shimeji,
wędzony majonez, piklowana cebulka, żółtko

BEEF TENDERLOIN TARTARE 90 g • 3,4,7,10,12 • GF

*onion, capers, anchovies, pickled cucumber, shimeji mushrooms,
smoked mayonnaise, pickled onion, egg yolk*

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 90 g • 3,7 • GF 48 zł

jabłuszka kaparowe, rukola, majonez truflowy, sól Maldon,
oliwa ziołowa, cytryna, parmezan

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO 90 g • 3,7 • GF

capers, arugula, truffle mayonnaise, Maldon salt, olive oil, lemon, parmesan

Dodatkowy koszyk naszego pieczywa z oliwą z oliwek 14 zł

Additional bread basket with olive oil

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne
V - danie wegańskie W - danie wegetariańskie GF - danie bezglutenowe LF - danie bez laktozy



KREM-Z DYNI

SALATKI

SALADS

KOZI SER W CIEŚCIE FILO 120 g • 1,7,8,11,12 • W 45 zł

mus z koziego sera z granolą, orzechami włoskimi i miodem, sałata rzymska, szpinak, rukola, chipsy z jarmużu, burak w chimichurri i kremie balsamicznym, orzechy włoskie, pomarańcza, piklowana gruszka, vinaigrette

GOAST CHEESE IN FILO PASTRY 300 g • 1,7,8,11,12 • W

goat cheese mousse with granola, walnuts and honey, romaine lettuce, spinach, rocket leaves, kale chips, pickled beetroot, orange, pickled pear, vinaigrette

CHRUPIĄCY SZNYCEL Z KURCZAKA A' LA CEZAR 150 g • 1,3,6,7,8 52 zł

sałata rzymska, sos cezarski z truflą, pieczone pomidory, jableczki kaparowe, pieczona papryka, grzanki z naszej bagietki, szczypiorek, parmezan

CRISPY CHICKEN SCHNITZEL IN PANKO 150 g • 1,3,6,7,8

chicken breast schnitzel, Caesar sauce with truffle paste, baked tomatoes, capers, baked bell peppers, croutons, chives, parmesan

ZUPY

SOUPS

KREM Z DYNI 250 ml • 9,11 • V • GF • LF 28 zł

mus figowy, prażone pestki dyni, oliwa dyniowa

ROASTED PUMPKIN CREAM SOUP 250 ml • 9,11 • V • GF • LF

figg mousse, toasted pumpkin seeds, pumpkin oil

BULION Z KURCZAKA 250 ml • 1,3,9 • LF 26 zł

ręcznie robione pierożki z mięsem z kaczki, siano z pora, konfitowany pomidorek cherry, ziołowa oliwa

CHICKEN BROTH 250 ml • 1,3,7,9

homemade dumplings with duck meat, leek "hay", cherry tomato, herbal oil

KREM Z BOCZNIAKÓW 250 ml • 6,7 • W • GF 28 zł

chipsy z batatów, duxelle grzybowe, oliwa truflowa

OYSTER MUSHROOMS CREAM SOUP 250 ml • 6,7 • W • GF

sweet potato chips, mushroom duxelle, truffle oil



SANDACZ

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

RAGU WARZYWNE Z CZERWONĄ FASOLĄ 300 g • 6, 7, 8, 9 • V • LF • GF 55 zł
mleczko kokosowe, żółte curry, pomidory pelati, marchew, cebula, czosnek, wędzone tofu, seler, czerwona fasola, ciecierzycza, chlebek pita naszego wypieku (G) lub ryż jaśminowy (GF)

*VEGETABLES RAGU WITH BLACK BEAN 300 g • 6, 7, 8, 9 • V • LF • GF
smoked tofu, coconut milk, yellow curry, pelati tomatoes, carrots, onion, garlic, celery, red beans, chickpeas, homemade pita bread (G) or jasmine rice (GF)*

BURGER Z BURAKA 300 g • 1, 3, 6, 7, 11 • W 57 zł
bułka maślana naszego wypieku z sezamem, sałata, sos majonez-sriracha z ogórkiem i szalotką, pomidor, czerwona cebula, cheddar, nachosy; frytki stekowe, sos aioli

*BEETROOT BURGER 300 g • 1, 3, 6, 7, 11 • W
homemade butter roll with sesame seeds, lettuce, mayonnaise-sriracha sauce with cucumber and shallot, tomato, red onion, cheddar, nachos; steak fries, aioli sauce*

MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • GF • LF • V 41 zł
ryż jaśminowy, sos mango z mleczkiem kokosowym, żółtym curry i warzywami: imbir, pomidorki koktajlowe, seler naciowy, marchew, czosnek, cebula, chili, kafir, kolendra;

Dodatki do wyboru:

KREWETKI BLACK TIGER • 10 sztuk + 23 zł

TOFU (V) • 50 g + 18 zł

*MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • GF • LF • V
jasmine rice, mango sauce with coconut milk, yellow curry and vegetables: ginger, cherry tomatoes, celery, carrots, garlic, onion, chili, kaffir cheese, coriander;*

Additions to choose from:

BLACK TIGER SHRIMPS • 10 pcs.

TOFU (V) • 50 g

PSTRĄG ŁOSOSIOWY 180 g • 1, 4, 7, 9, 12 67 zł
trufle z czarną soczewicą i warzywami korzennymi, groszek i por na maśle, sos porowy z białą truflą, puree z kalarepy

*SALMON TROUT FILLET 180 g • 1, 4, 7, 9, 12
black lentils and root vegetables balls, peas and leek in butter, leek sauce with white truffle, kohlrabi puree*

SANDACZ 180 g • 1, 4, 6, 7, 9, 11 82 zł
puree groszek-mięta, kopytka ziemniaczane z szatwią, salsa: pieczona papryka i pomidor, cebula, czosnek, pietruszka; sos pomidorowo-grzybowy

*ZANDER 180 g • 1, 4, 6, 7, 9, 11
pea-mint puree, potato dumplings with sage, salsa: baked pepper and tomato, onion, garlic, parsley; tomato and mushroom sauce*



UDO KACZE

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

UDO KACZE 180 g • 1, 3, 7, 12 69 zł

kopytka marchewkowe, piklowana śliwka, puree z batatów, żurawina, sos śliwkowy z rozmarynem

DUCK LEG CONFIT 180 g • 1, 3, 7, 12

carrot dumplings, cranberry, plum, plum sauce with rosemary, sweet potato puree

PIEROŻKI Z KACZKĄ 5 szt. / 200 g • 1, 3, 7 53 zł

sos z tamaryndowca, puree dynia-jabłko, chipsy z jarmużu, piklowana śliwka

DUCK MEAT DUMPLINGS 5 pcs. / 200 g • 1, 3, 7

tamarind sauce, pumpkin-apple puree, kale chips, pickled plum

KURCZAK DE VOLAILLE ROYALE 200 g • 1, 3, 7, 9, 10 59 zł

masto ziołowe, groszek, marchewka, sos pieprzowy na demi-glace z szalotką, chipsy z boczku i czosnku, puree ziemniaczane z musztardą francuską, puree z zasmażanej kapusty, koperek

CHICKEN DE VOLAILLE ROYALE 200 g • 1, 3, 7, 9, 10

herbal butter, peas, carrots, demi-glace pepper sauce with shallots, bacon and garlic chips, mashed potatoes with dill and whole grain mustard, fried cabbage puree

GICZ JAGNIĘCA 180 g • 7 • GF 89 zł

puree ziemniaczane z popcornem z kaszy gryczanej, puree jabłko-burak, młoda marchew, pak choy, papier ryżowy, sos własny

LAMB SHANK 180 g • 7 • GF

mashed potatoes with buckwheat popcorn, apple-beetroot puree, carrot, bok choy, rice paper, gravy

ZRAZ WOŁOWY 180 g • 1, 6, 10, 12 66 zł

nadzienie: boczek, cebula, ogórek kiszony, musztarda; puree z batatów, krokiet z kaszy gryczanej w chrupiącym panko, chipsy z boczku, ogórki korniszony, burak marynowany w chili, sos z suszonych grzybów leśnych

BEEF STUFFED ROULADE 180 g • 1, 6, 10, 12

stuffing: bacon, onion, pickled cucumber; sweet potato puree, buckwheat croquette in crispy panko, pickled cucumber, beetroot marinated in chili, dried wild mushroom sauce

SMASH BURGER WOŁOWY 200 g • 1, 3, 6, 7, 10, 11 65 zł

mielony antrykot wołowy 2 x 100 g, bułka maślana z sezamem, sałata, krokiet serowy z jalapeño w panko, pomidor, boczek, sos: majonez-sriracha-boczek; frytki stekowe, sos aioli

SMASH BEEF BURGER 200 g • 1, 3, 6, 7, 10, 11

ground beef entrecote 2 x 100 g, butter roll with sesame, lettuce, cheese croquette with jalapeño in panko, tomato, bacon, mayonnaise sauce with sriracha and bacon; steak fries, aioli sauce

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ 300 g • 3, 7, 9, 12 • GF 63 zł

chrupiący gratin ziemniaczany z solą Maldon i szczypiorkiem, cukinia, dynia, marchew, sos BBQ, oliwa ziołowa

PORK RIBS IN BBQ SAUCE 300 g • 3, 7, 9, 12 • GF

crispy potato gratin with Maldon salt and chives, zucchini, pumpkin, carrot, BBQ sauce, herbal olive oil



SEZONOWANIE NA SUCHO

polega na przechowywaniu mięsa bez opakowania w ściśle określonej stałej temperaturze (ok. 2-4 st. C, u nas 2,4 st. C) i wilgotności (ok. 80%, u nas 94%) przez kilka tygodni – od 2 do 4 tygodni lub nawet dłużej, tak jak u nas – 6. Proces ten powoduje, że mięso traci na swojej wilgoci, szczególnie z wierzchnich warstw, które są potem obcinane. Sezonujemy tylko duże kawałki, razem z kością. Mięso, po wykrojeniu jest wyjątkowo kruche i delikatne, co wzbogaca jego walory smakowe.

KUCHARZ: BODZIO

STEKI | STEAKS

POLĘDWICA WOŁOWA 300 g* • GF • LF 135 zł
puree ziemniaczane, puree z topinamburu, pieczona pietruszka,
pasta truflowa, sos demi-glace • 6, 7, 9, 10 • GF

TENDERLOIN 300 g* • GF • LF
*potato puree, jerusalem artichoke puree, baked parsley,
truffle paste, demi-glace sauce • 6, 7, 9, 10 • GF*

ŁOPATKA ANGUS BLACK USA 300 g* • GF • LF 109 zł
krokiety z serem cheddar i jalapeño, grillowane warzywa, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe • 1, 3, 7, 9, 12

SHOULDER OF AMERICAN BEEF ANGUS BLACK 300 g* • GF • LF
*croquettes with cheddar cheese and jalapeño cheese, grilled vegetables, demi-glace sauce
with red wine, roasted garlic with chimichurri, herb butter • 1, 3, 7, 9, 12*

ROSTBEEF 300 g* • GF • LF - sezonowany na sucho min. 6 tygodni / dry-aged 6 weeks 139 zł
krokiety z serem cheddar i jalapeño, grillowane warzywa, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe • 1, 3, 7, 9, 12
*croquettes with cheddar cheese and jalapeño, grilled vegetables, demi-glace sauce
with red wine, roasted garlic with chimichurri, herb butter • 1, 3, 7, 9, 12*

*Waga przed wysmażeniem. Gramatura serwowanego steka zależy od stopnia wysmażenia.

* *Weight before frying. The weight of the steak served depends on the degree of doneness.*

STOPNIE WYSMAŻENIA STEKÓW

Blue – stek lekko obsmażony z każdej strony. To najbardziej krwista wersja steka, ciepła i surowa w środku. Takie wysmażenie steka możliwe jest tylko na patelni.

Rare (mocno krwisty) – stek słabo wysmażony. Rozpoczął się proces ścinania białka, ale mięso pozostaje czerwone w środku. Mocno krwisty stek ma rumiane boki i jest miękki w dotyku.

Medium (średnio wysmażony) – najbardziej popularny stopień wysmażenia. Stek nie jest krwisty, ale zachowuje soczystość. W środku mięso powinno być lekko różowe.

Medium well – dobrze wysmażony stek. Kolor mięsa staje się bardziej brązowy. Po dotknięciu jest twarde, ale elastyczne.

Well done (dobrze wysmażony) – czyli bardzo dobrze wysmażony stek. Mięso ma brązowy lub szary kolor, a miejscami może nawet nosić ślady niewielkiego przypalenia.

DODATKOWE ZAMÓWIENIA DO DAŃ / extra sides:

trufle z cheddarem i jalapeño 2 sztuki / *cheddar & jalapeño truffles* 2 pcs. 16 zł

porcja warzyw grillowanych 150 g / *grilled vegetables* 16 zł

porcja kopytek / puree / ryżu / frytki stekowe 150 g / *potato dumplings / puree / rice / steak fries* 14 zł

ketchup / sos aioli 40 g / *ketchup / aioli* 9 zł

porcja sosu do dania głównego 40 ml / *main course sauce* 9 zł



FONDANT CZEKOLADOWY

DESSERTS

DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 28 zł

lody snickers, crumble czekoladowe, chips z sezamu, prażone orzechy laskowe

CHOCOLATE FONDANT 90 g • 1, 3, 5, 7, 8

snickers ice cream, chocolate crumble, home-made sesame chips, roasted hazelnuts

GRUSZKA W KARMELU 100 g • 1, 3, 5, 7, 8, 12 35 zł

gruszka marynowana w białym winie z wanilią, nadzienie z kremem chantilly z orzechami, lody z orzechów włoskich, kruszonka owsiana z orzechami laskowymi, crème chantilly śmietankowy, ziemia Oreo, karmel

WHITE WINE MARINATED PEAR WITH CAMEL 90 g • 1, 3, 5, 7, 8, 12

crème chantilly with nuts, walnut ice cream, oat crumble with hazelnuts, crème chantilly, Oreo earth, caramel

CRÈME BRÛLLÉE 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 28 zł

lody maślankowe, crumble orzechowo-owsiane, żel marakuja, pomarańcza

CRÈME BRÛLÉE 90 g • 1, 3, 5, 7, 8

buttermilk ice cream, nut-out crumble, passionfruit gel, orange

SERY ŚLESIŃSKIE ZE SPIŻARNI HRABINY 150 g • 5, 7, 8 • GF • W 68 zł

ser dojrzewający Hrabiny, ser pleśniowy Szlachcic, ser biały z suszonymi pomidorami, trufle z koziego sera z żurawiną, orzechami i ziołami, dodatki własnego wyrobu: piklowane grzybki shimeji, piklowana czerwona cebula, miód truflowy

ŚLESIN CHEESE FARM CHEESE SELECTION 150 g • 5, 7, 8 • GF • W

long-ripening cheese "Hrabina", blue cheese "Szlachcic", white cheese with dried tomatoes, goat cheese truffles with cranberries, nuts and herbs, homemade sides: pickled shimeji mushrooms, pickled red onion, truffle honey

CZOSNEK I OLIWA - przysmaki

Czosnek & Oliwa Restaurant - treats to go

OLIWA Z OLIWEK 0,5l / OLIVE OIL 85 zł

sprowadzana specjalnie dla nas z gospodarstwa Toscani Dario we Włoszech

CHLEB foremka 20 cm / *HOMEMADE BREAD* 14 zł / 16 zł

wypiekany codziennie rano przez naszych piekarzy, pszenny lub pszenno-żytni

TRUFLE CZEKOLADOWE 30 g / *CHOCOLATE TRUFFLES* 6 zł / sztuka

przeważnie czekoladowe. Smaki ? To fantazja naszej cukierniczki.

MIÓD TRUFLOWY - słoiczek 100 ml / *TRUFFLE HONEY* 14 zł

miód wielokwiatowy z dodatkiem oliwy z białej trufli, który dobrze znasz ze śniadań lub selekcji serów ze Spizarni Hrabiny ze Ślesina



ROZGRZEWAJĄCE HERBATY

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

HOT & COZY BEVERAGES

HEBRATA ŚLIWKOWIEC 300 ml 25 zł

HOT BLACK TEA WITH PLUM JAM

czarna herbata, powidła śliwkowe, pomarańcza, suszone śliwki, laska cynamonu, rozmaryn

HEBRATA SZARLOTKA 300 ml 25 zł

HOT GREEN TEA WITH APPLE JAM

zielona herbata z pigwą, syrop z bzu, jabłka z cynamonem, jabłko, cytryna, laska cynamonu, anyż, żurawina

GRZANIEC O ARONIO 200 ml / 14% 31 zł

MULLED RED WINE WITH ARONIA SYRUP

wino czerwone wytrawne, syrop z aronii, powidła śliwkowe, przyprawy korzenne, pomarańcza, goździki, anyż, rozmaryn

GRZANIEC W PIGWĘ 200 ml / 19% 34 zł

MULLED WHITE WINE WITH QUINCE VODKA

białe wytrawne wino, wódka pigwowa, sok tłoczony gruszkowy, miód, laska cynamonu, goździki, jabłko, pomarańcza, rozmaryn

Dodatkowa porcja miodu / honey 30 ml 3 zł

Prąd do herbaty / vodka shot 50 ml 13 zł

SOFTY i WODA

SOFTS & WATER

Pepsi / Pepsi Max 10 zł

Mirinda / Schweppes 10 zł

7Up 0,2 l 10 zł

Lipton Ice Tea 10 zł

Woda źródłana butelka 0,33 l 9 zł

Spring water bottle 0,33 l

Woda filtrowana butelka 0,7 l 13 zł

Filtered water bottle 0,7 l

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Lemoniada cytrynowa z mięta 18 zł

Lemonade with mint

Sok tłoczony jabłkowy / gruszkowy 0,35 l 15 zł

Pressed apple juice

Sok wyciskany pomarańczowy 0,25 l 16 zł

Freshly squeezed orange juice

MOKTAJLE

MOCKTAILS

CHERRY HUGO 200 ml 25 zł

Prosecco 0%, wiśnie, syrop z kwiatów bzu, limonka, mięta, woda gazowana

APEROL SPRITZ 200 ml 25 zł

Orange Spritz, Mionetto Prosecco 0%,

KAWY

COFFEE

Espresso 11 zł

Caffè Crema 12 zł

Doppio / Cappuccino / Latte 15 zł

mleko roślinne / bez laktozy 50 ml 3 zł

plant based / lactose free milk

syrop smakowy / flavoured syrup 20 ml 3 zł

HERBATY LIŚCIASTE

LOOSE LEAF TEA

Czarna / Black 17 zł

Earl grey / Ear grey 17 zł

Zielona kaktusowa / Green cactus 17 zł

Zielona miętowa / Mint green 17 zł

Owocowa / Fruit 17 zł

PIWO DOBRY BROWAR GNIEZNO

CRAFT BEER DOBRY BROWAR GNIEZNO

z nalewaka / tap

LAGER 0,3 / 0,5 l 15 / 18 zł

PSZENICZNE / WHEAT 0,3 / 0,5 l 16 / 19 zł

SESSION HAZY IPA 0,3 / 0,5 16 / 19 zł

z butelki / bottle 0,5 l

PORTER 25 zł

SEZONOWE / SEASONAL 19 zł

PIWO 0%

ALCOHOL FREE BEER

BAVARIA WIT / MALT 13 zł

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne (tącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne
V - danie wegańskie W - danie wegetariańskie GF - danie bezglutenowe LF - danie bez laktozy



WEEKENDOWE ŚNIADANIA

w soboty i niedziele od 9:00 do 12:00