



MENU

N r 2 8 • o d 1 6 . 0 9 . 2 0 2 5

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z BURAKA 80 g • 7, 8, 12• W 39 zł
piklowane rzepa i topinambur, mus z koziego sera z granolą, miodem
i dżemem figowym, prażona ciecierzycza, chipsy z jarmużu, chipsy z batatów, vinaigrette

PIECZONY ZIEMNIAK 100 g • 3, 7, 12 • GF 39 zł
sałatka ze świeżych liści z vinaigrette, gzik z ziołami, bocznik w śmietanie
z czosnkiem i cebulą, skwarki z guanciale, wędzony majonez, parmezan, szczypiorek

WĘDZONY PSTRĄG ŁOSOSIOWY 100 g • 1, 2, 3, 4, 7, 10 46 zł
mus chrzanowy, placek ziemniaczany, kawior z pstrąga, szczypiorek,
chipsy z batata, chipsy z jarmużu, koperek

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 90 g • 3, 4, 7, 10, 12 • GF 48 zł
cebula, kapary, anchois, ogórek kiszony, grzybki shimeji,
wędzony majonez, piklowana cebulka, żółtko

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 90 g • 3, 7• GF 48 zł
jabluska kaparowe, rukola, majonez truflowy,
oliwa ziołowa, cytryna, parmezan, sól Maldon

DESKA SERÓW ŚLESIŃSKICH 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

Koszyk naszego pieczywa z oliwą z oliwek 15 zł

ZUPY

KREM Z DYNI PIŻMOWEJ 250 ml • 6, 7, 9, 10, 11, 12 • W • GF 31 zł
halloumi, piklowana na słodko dynia, oliwa dyniowa, pestki dyni

BULION Z PIECZONEGO KURCZAKA 250 ml • 1, 3, 6, 7, 9, 10 29 zł
kopytka z ricotty, konfitowany pomidorek cherry, chipsy z pora, oliwa lubczykowa

KREM Z BOCZNIAKÓW 250 ml • 6, 7 • W • GF 31 zł
chipsy z batatów, duxelle grzybowe, oliwa truflowa

SALATKI

KOZI SER W CIEŚCIE FILO 120 g • 1, 7, 8, 11, 12 • W 47 zł
mus z koziego sera z granolą, orzechami włoskimi i miodem, sałata rzymska,
gruszkza piklowana w czerwonym winie z przyprawami korzennymi, pomarańcza, szpinak, rukola,
chipsy z jarmużu, burak w chimichurri i kremie balsamicznym, orzechy włoskie, vinaigrette

SZNYCEL Z KURCZAKA A`LA CEZAR 150 g • 1, 3, 6, 7, 8 52 zł
sałata rzymska, sos cezarski z truflą, pieczone pomidory,
jabłuska kaparowe, pieczona papryka, ziołowe grzanki,
szczypiorek, parmezan

DANIA GŁÓWNE

PIECZONY BATAT 180 g • 6, 7, 9, 10, 11, 12• W • GF 59 zł
sos śmietanowy ze szpinakiem i pieczarkami, bocznik,
piklowana dynia, parmezan, pestki dyni, chipsy z jarmużu

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

FILET Z SANDACZA 180 g • 1, 3, 4, 6, 7, 9, 12 71 zł
kopytka grzybowe, sos szampański ze szczypiorkiem, piklowany fenkuł,
piklowany seler, szpinak z czosnkiem na maśle

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

• PSTRĄG ŁOSOSIOWY • 120 g + 23 zł

UDO KACZE 180 g • 1, 3, 6, 7, 11, 12 69 zł
kopytka dyniowe, piklowana śliwka, żurawina, puree z batata,
groszek cukrowy, sos śliwkowy z rozmarynem

KURCZAK SUPREME 180 g • 1, 3, 7, 9, 10 63 zł
kluski twarogowo-ziemniaczane z chrzanem, puree z czerwonej kapusty,
bocznik królewski, marchew, puree z selera, sos grzybowy

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

POLICZKI WOŁOWE 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12 69 zł
gnocchi, masło, pieczarki, czosnek, cebula, liście szpinaku, śmietana,
parmezan, chili, sos demi-glace z czerwonym winem

KARKÓWKA ZE ŚWINI RASY PUŁAWSKIEJ 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12 69 zł
kluski twarogowe z chrzanem, marchewka karmelizowana w miodzie,
puree burak-jabłko, bocznik ostrygowaty, sos własny z chrzanem

ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE BARBECUE 300 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12 65 zł
gratin ziemniaczany, piklowana dynia, marchew i cukinia, sos barbecue, szczypiorek

STEKI

POLĘDWICA 300 g* • 1, 6, 7, 9, 10 139 zł
puree ziemniaczane, puree z topinamburu, pieczona pietruszka, pasta truflowa,
sos demi-glace z czerwonym winem

ŁOPATKA BLACK ANGUS 300 g* • GF 115 zł
trufle z serem cheddar i jalapeño, grillowane warzywa, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe • 1, 3, 7, 9, 12

ROSTBEF 300 g* • GF sezonowany na sucho min. 6 tygodni 145 zł
trufle z serem cheddar i jalapeño, grillowane warzywa, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe • 1, 3, 7, 9, 12

DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 31 zł
lody snickers, crumble czekoladowe, chipsy z sezamu, prażone orzechy laskowe

CRÈME BRÛLLÉE 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 31 zł
lody z rokitnika, crumble orzechowe, żel z pomarańczy, plastry pomarańczy

DESER TYGODNIA 36 zł
co tydzień coś wyjątkowego w Menu na Ten Tydzień.
Sprawdźaj nowości w każdy czwartek.

NAPOJE

HERBATA ŚLIWKOWIEC 400 ml 25 zł
czarna herbata, powidła śliwkowe, pomarańcza,
suszone śliwki, laska cynamonu, rozmaryn

HERBATA SZARLOTKA 400 ml 25 zł
zielona herbata z pigwą, syrop korzenny, jabłka z cynamonem,
jabłko, cytryna, laska cynamonu, anyż, żurawina

CHAI LATTE 250 ml 25 zł
czarna herbata, mleko, przyprawy korzenne

HIPERWITAMINA 250 ml 25 zł
rozgrzewający przecierowy napój: imbir, kurkuma, cytryna, miód, wrzątek

Lemoniada cytrynowa 18 zł

Sok tłoczony jabłkowy / gruszkowy 300 ml 15 zł

Sok świeżo wyciskany pomarańczowy 300 ml 21 zł

Pepsi • Pepsi Max • Mirinda • Schweppes • 7up 0,2 l 10 zł

Woda źródlana 330 ml 9 zł

Woda filtrowana – karafka 700 ml 13 zł

KAWY i HERBATY LIŚCIASTE

Espresso • Caffè Crema 12 zł

Espresso Doppio • Cappuccino • Latte 15 zł

mleko roślinne / bez laktozy dopłata 3 zł

Herbata: czarna • earl grey • zielona kaktus • zielona mięta • owocowa 17 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

CYDRUSSINI 300 ml 27 zł
sok tłoczone jabłko, prosecco 0%, syrop cynamonowy, sok z cytryny, Ginger Ale

NEGRONI 0% 300 ml 27 zł
Giffard aperitif bitter, lód, tonik

PIWO- DOBRY BROWAR GNIEZNO

z nalewaka 0,3 / 0,5 l LAGER 15 / 22 zł

z nalewaka 0,3 / 0,5 l PSZENICZNE • SESSION HAZY IPA 16 / 22 zł

butelka 0,5 l PORTER 25 zł



MENU

N^o 28 • since September 16th, 2025

APPETIZERS

BEETROOT CARPACCIO 80 g • 7, 8, 12 • W 39 pln
pickled turnips and jerusalem artichokes, goat cheese mousse with granola, honey, and fig jam, roasted chickpeas, kale chips, sweet potato chips, vinaigrette

ROASTED POTATO 100 g • 3, 7, 12 • GF 39 pln
fresh leaves salad with vinaigrette, cottage cheese with herbs, oyster mushrooms with cream, garlic and onion, guanciale, smoked mayonnaise, parmesan, chives

SMOKED SALMON TROUT 100 g • 1, 2, 3, 4, 7, 10 46 pln
horseradish mousse, potato patties, trout caviar, chives, sweet potato chips, kale chips, dill

BEEF TENDERLOIN TARTARE 90 g • 3, 4, 7, 10, 12 • GF 48 pln
onion, capers, anchovies, pickled cucumber, shimeji mushrooms, smoked mayonnaise, pickled onion, egg yolk

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO 90 g • 3, 7 • GF 48 pln
capers, arugula, truffle mayonnaise, Maldon salt, olive oil, lemon, parmesan

ŚLESIN CHEESE FARM 150 g • 5, 7, 8 • GF • W 68 pln
aged 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

Bread and olive oil basket 15 pln

SOUPS

PUMPKIN CREAM SOUP 250 ml • 6, 7, 9, 10, 11, 12 • W • GF 31 pln
halloumi, sweet pickled pumpkin, pumpkin oil, pumpkin seeds

CHICKEN BROTH 250 ml • 1, 3, 6, 7, 9, 10 29 pln
ricotta dumplings, confit cherry tomato, leek chips, lovage oil

OYSTER MUSHROOM CREAM SOUP 250 ml • 6, 7 • W • GF 31 pln
sweet potato chips, mushroom duxelle, truffle oil

SALADS

GOAT CHEESE IN FILO PASTRY 120 g • 1, 7, 8, 11, 12 • W 47 pln
goat cheese mousse with granola, walnuts and honey, romaine lettuce, pear pickled in red wine with spices, orange, spinach, arugula, kale chips, beetroot in chimichurri and balsamico, walnuts, vinaigrette

CHICKEN SCHNITZEL A' LA CEZAR 150 g • 1, 3, 6, 7, 8 52 pln
romaine lettuce, caesar sauce with truffle paste, baked tomatoes, capers, roasted bell peppers, herb croutons, chives, parmesan

MAIN COURSES

BAKED SWEET POTATO 180 g • 6, 7, 9, 10, 11, 12 • W • GF 59 pln
creamy sauce with spinach and champignons, oyster mushrooms, pickled pumpkin, parmesan, pumpkin seeds, kale chips

SALMON TROUT FILLET 180 g • 1, 4, 7, 9, 12 67 pln
black lentils and root vegetables balls, peas and leek in butter, leek sauce with white truffle, kohlrabi puree

ZANDER FILLET 180 g • 1, 3, 4, 6, 7, 9, 12 71 pln
mushroom dumplings, champagne sauce with chives, pickled fennel, pickled celery, spinach and garlic with butter

MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • GF • LF • V 41 pln
jasmine rice, mango sauce with coconut milk, yellow curry and vegetables: ginger, cherry tomatoes, celery, carrots, garlic, onion, chili, kaffir leaves, coriander;

Additions to choose from:

• BLACK TIGER SHRIMPS • 10 pcs.

• TOFU (V) • 50 g

• TROUT • 120 g

DUCK LEG CONFIT 180 g • 1, 3, 6, 7, 11, 12 69 pln
pumpkin dumplings, pickled plums, cranberries, sweet potato puree, sugar snap peas, plum sauce with rosemary

SUPREME CHICKEN 180 g • 1, 3, 7, 9, 10 63 pln
cottage cheese and potato dumplings with horseradish, red cabbage puree, carrots, celery puree, mushroom sauce

LAMB SHANK 180 g • 7 • GF 89 pln
mashed potatoes with buckwheat ‘ popcorn’, apple-beetroot puree, carrot, bok choy, rice paper, gravy

BEEF CHEEKS 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12 69 pln
gnocchi, butter, mushrooms, garlic, onion, spinach leaves, heavy cream, parmesan, chili, red wine demi-glace sauce

PULAWSKA PIG NECK 180 g • 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12 69 pln
cottage cheese dumplings with horseradish, honey-caramelized carrots, beetroot-apple puree, oyster mushrooms, horseradish sauce

PORK RIBS IN BARBECUE GRAVY 300 g • 1, 3, 6, 7, 9, 12 65 pln
potato gratin, pickled pumpkin, carrots and zucchini, barbecue sauce, chives

STEAKS

BEEF TENDERLOIN 300 g* • 1, 6, 7, 9, 10 139 pln
potato puree, jerusalem artichoke puree, baked parsley, truffle paste, demi-glace sauce with red wine

SHOULDER STEAK BLACK ANGUS 300 g* • GF 115 pln
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

ROSTBEF 300 g* • GF dry-aged in-house min. 6 weeks 145 pln
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

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 31 pln
snickers ice cream, chocolate crumble, home-made sesame chips, roasted hazelnuts

CRÈME BRÛLLÉE 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 31 pln
sea buckthorn ice cream, nut crumble, orange gel, orange slices

DESSERT of the WEEK 36 pln
Every week, something special on This Week’s Menu.
Check out our new sweet ideas every Thursday.

BEVERAGES

BLACK TEA with PLUM JAM 400 ml 25 pln
black tea, plum jam, orange, prunes, cinnamon stick, rosemary

GREEN TEA with APPLE JAM 400 ml 25 pln
green tea with quince, spiced syrup, apples with cinnamon, apple, lemon, cinnamon stick, anise, cranberries

CHAI LATTE 250 ml 25 pln
black tea, milk of choice, spices

HYPERVITAMINE 250 ml 25 pln
puree drink: ginger, turmeric, lemon, honey, hot water

Lemonade 18 pln

Presse juice appplce / pear 300 ml 15 pln

Freshly squeezed orange juice 300 ml 21 pln

Pepsi • Pepsi Max • Mirinda • Schweppes • 7up 200 ml 10 pln

Spring water 330 ml 9 pln

Filtered water – caraffe 700 ml 13 pln

COFFEE & LOOSE LEAF TEA

Espresso • Caffè Crema 12 pln

Espresso Doppio • Cappuccino • Latte 15 pln

Plant based / lactose free milk 3 pln

Tea: black • earl grey • green cactus • green mint • fruit 17 pln

MOCKTAILS

CYDRUSSINI 300 ml 27 pln
pressed apple juice, prosecco 0%, cinnamonn syrup, lemon juice, Ginger Ale

NEGRONI 0% 300 ml 27 pln
Giffard aperitif bitter, ice, tonic

CRAFT BEER – DOBRY BROWAR GNIEZNO

tap 0,3 / 0,5 l LAGER 15 / 22 pln

tap 0,3 / 0,5 l WHEAT • SESSION HAZY IPA 16 / 22 pln

bottle 0,5 l PORTER 25 pln

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

W – danie wegetariańskie V – danie wegańskie GF – danie bezglutenowe LF – danie bez laktozy