

M E N U







NOWY ŚWIAT
RESTAURACJA

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN TARTARE 59 PLN





Tatar wołowy / żółtka / ogórek kiszony / szalotka / grzyby marynowane / chrupek grzybowy
Beef tartare / yolk gel / pickled cucumber / shallot / pickled mushrooms / mushroom chips

    (100 g/10 g/15 g/15 g/15 g/30 g/5 g)

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM / CAESAR SALAD WITH CHICKEN 39 PLN

Salata rzymska / sos Cezar / pierś kurczaka sielskiego / pomidorki koktajlowe / parmezan
panko / kapary




Romaine lettuce leaves / Caesar sauce / country chicken breast / cherry tomatoes / parmesan
panco / capers

    (150 g/70 g/120 g/50 g/5 g/5 g/5 g)

SAŁATKA Z DYNIĄ / SALAD WITH PUMPKIN 39 PLN

Kruche sałaty / dynia pieczona panierowana w czarnym sezamie / piklowana cebula / prażone boczniki
brusznica marynowana / orzechy nerkowca

Lettuce leaves / roasted pumpkin crumbed in black sesame / pickled onion roasted / oyster mushroom
pickled cowberry / cashew nuts

   (120 g/100 g/50 g/15 g/20 g/10 g)

SAŁATKA Z KOZIM SEREM / SALAD WITH GOAT CHEESE 41 PLN

Liście sałat / ser kozi / winna gruszka / piklowany burak / orzechy włoskie / sos winegret
owoce sezonowe

Lettuce leaves / goat cheese / wine pear / pickled beetroot / nuts / vinaigrette sauce / seasonal fruits

    (120 g/80 g/100 g/50 g/5 g/50 ml/10 g)

KOPYTKA Z LEŚNYMI GRZYBAMI / POTATOE DUMPLINGS WITH MUSHROOMS 39 PLN

Kopytka / leśne grzyby / emulsja maślano-trufflowa

Potato dumplings / forest mushrooms / butter-truffle emulsion

   (100 g/50 g/70 g)

PIECZONY ROSTBEF / ROAST BEEF 45 PLN

Pieczony rostbef / konfitura z czerwonej cebuli / marynowana papryka / zielony pieprz

Roast beef / red onion jam / pickled pepper / green pepper

 (100 g/50 g/300 g/5 g)



ZUPY / SOUPS

CONSOMMÉ GRZYBOWE 36 PLN



Consommé grzybowe / razowa grzanka / grillowane grzyby / kwaśna śmietana
Mushroom consommé / wholemeal crouton / grilled mushrooms / sour cream

   (200 ml/5 g/40 g/10 ml)

KREM Z DYNI / PUMPKIN CREAM 26 PLN




Krem z dyni / oliwa dyniowa / espuma z palonego masła

Pumpkin cream / pumpkin oil / brown butter espuma

  (250 ml/5 ml/30 g)

KREM Z ŻURU / SOUR CREAM 34 PLN

Krem z żuru / warzywa korzenne / bekon / konfitowany ziemniak / jaja przepiórcze / biała kielbasa
Sour cream / root vegetables / bacon / confit potato / quail eggs / white sausage

   (200 ml/15 g/25 g/40 g/20 g/50 g)

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK 129 PLN

Stek z polędwicy wołowej / purée z dyni / cykoria / cukinia / zielony groszek
konfitowany ziemniak francuski / sos demi-glace
Beef tenderloin steak / pumpkin purée / chicory / zucchini / green pea / French confit potatoe
demi-glace sauce

   (150 g/100 g/120 g/50 g/20 g/100 g/50 g)

NOGA Z KACZKI / DUCK LEG 69 PLN

Noga z kaczki / kluska śląska / pieczony burak / jarmuż / sos wiśniowy
Duck leg / Silesian dumpling / roasted beetroot / kale / cherry sauce

 (200 g/90 g/80 g/30 g/50 ml)

FILET Z ŁOSOSIA / SALMON FILLET 69 PLN

Filet z łososia / risotto / szafran / szpinak / kawior
Salmon fillet / risotto / saffron / spinach / caviar

  (150 g/10 g/1 g/50 g/5 g)

PIEROGI Z WĘDZONYM ZIEMNIAKIEM / DUMPLINGS WITH SMOKED POTATOE 41 PLN

Wędzony ziemniak / twaróg / masło palone / emulsja truflowa / zielony groszek
Smoked potatoe / cottage / brown butter / truffe emulsion / green peas

    (200 g/100 g/50 g/10 g/5 g)

PIERŚ KURCZAKA SIELANKOWEGO / VILLAGE CHICKEN BREAST 50 PLN

Pierś kurczaka sielankowego / purée z marchewki / gratin z pasternaka / dziki brokuł / fond drobiowy
Village chicken breast / mashed carrot / parsnip gratin / wild broccoli / poultry sauce

   (150 g/50 g/150/80 g/50 g)

SCHAB Z KOŚCIĄ / PORK LOIN ON THE BONE 59 PLN

Kotlet schabowy / purée ziemniaczane / brukselka / boczek
Pork loin / mashed potatoes / Brussels sprout / bacon




   (150 g/200 g/100/50g)



DESERY / DESSERTS




KRUCHE CIASTKO ZE ŚLIWKĄ / BICKIE WITH PLUM 24 PLN

Kruche ciastko / śliwki karmelizowane / rozmaryn / Porto / piana cynamonowa / lody waniliowe
Bickie / caramelized plums / rosemary / Porto / lemon foam / vanilla ice cream


    (50 g/200 g/5 g/50 g/10 g/75 g)



SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE 24 PLN




Sernik / biała czekolada / słony karmel / rokitnik
Cheese cake / white chocolate / salt caramel / sea buckthorn


   (100 g/20 g/10 g/10 g)

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

KREM Z POMIDORÓW 19 PLN
TOMATOE CREAM SOUP
 (200 g)

PODPŁOMYK Z SOSEM POMIDOROWYM I MOZZARELLĄ 31 PLN
FLATBREAD WITH TOMATOE SAUCE AND MOZZARELLA
  (200 g)

CHICKEN BURGER 32 PLN
Bułka maślana / majonez / grillowana pierś kurczaka / sałata karbowana / pomidor / ogórek świeży
ketchup / frytki
Brioche / mayonnaise / grilled chicken breast / curly lettuce / tomatoe / cucumber / ketchup / fries
   (250 g)

NUGGETSY Z KURCZAKA / frytki / surówka z marchewki 29 PLN
CHICKEN NUGGETS / fries / carrot salad
  (250 g)


NALEŚNIKI Z BANANEM I NUTELLĄ 24 PLN
PANCAKES WITH BANANA AND NUTELLA CREAM
   (150 g)

ALERGENY

 GLUTEN
GLUTEN

 SOJA
SOYBEAN

 SEZAM
SESAME

 SKORUPIAKI
SHELLFISH

 MLEKO
MILK

 ZWIĄZKI SIARKI
SULFUR COMPOUNDS

 JAJA
EGGS

 ORZECHY
NUTS

 ŁUBIN
LUPINE

 RYBY
FISHES

 SELER
CELERY

 MIĘCZAKI
MOLLUSCS

 ORZECHY ZIEMNE
PEANUTS

 GORCZYCA
MUSTARD