

PRZYSTAWKI STARTERS



TATAR ASASELLA **/ DEER TARTARE / TÁRTARO DEL CIERVO**

Siekany comber z jelenia (100 g), ogórek kiszony, cebula, grzyby marynowane, sos teriyaki, musztarda wiśniowa, pietruszka, oliwa jałowcowa, pieczywo, masło.

Chopped deer loin (100 g), pickled cucumber, onion, marinated mushrooms, teriyaki sauce, cherry mustard, parsley, juniper oil, bread, butter.

Escarabajo venado picado (100 g), pepino, cebolla, setas marinadas, salsa teriyaki, cereza, perejil, aceite de enebro, pan, mantequilla.

45,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



BOCZNIAKI ABBADONA **/ ABBADON'S OYSTER MUSHROOMS / SETAS DE OSTRA DE ABBADON**



Boczniki marynowane w oliwie kolendrowej (100 g), grzanka, cebula prażona, jabłko marynowane w czerwonym winie, creme fraiche.

Vegetarian. Oyster mushrooms (100 g) marinated in coriander oil, toast, roasted onions, apple marinated in red wine, cream.

Vegetariano. Seta de ostra (100 g) marinada en aceite de cilantro, tostadas, cebollas tostadas, manzana marinada en vino tinto, crema.

37,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.

ZUPY SOUPS



POLEWKA KOROWIOWA (7szt. 300 ml) **/ KOROVIEV'S SOUP (7 pcs. 300 ml) / SOPA KOROVIEV (7 piezas 300 ml)**

Kolduny litewskie z wołowiną i majerankiem w rosole drobiowo-wołowym.

Lithuanian dumplings (kolduny) filled with beef and marjoram served in chicken and beef broth.

Bolas de masa hervida lituanas con ternera y mejorana en caldo de pollo y ternera.

31,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



ZUPA KAPITANA NEMO (300 ml)
/ CAPTAIN NEMO SOUP / SOPA CAPITÁN NEMO

Zakwaszany bulion rybny, śmietana, ryby, mule, ziemniaki opalane,
mus z ogórka kiszzonego

Pickled cucumber, cream, pieces of fish, mules, roasted potatoes.

Pepinos, nata agria, trozos de pescado, mulas, patatas cocidas.

29,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



BOZBASZ (300 ml)
/ ARMENIAN STEW / ESTOFADO ARMENIO

Pomidory, jagnięcina, kasza bulgur, jogurt miętowy, pasta harrisa, pieczywo.

Tomatoes, lamb, bulgur groats, mint yogurt, harrisa paste, bread.

Tomates, carne de cordero, bulgur, yogur de menta, pasta de harrisa, pan.

31,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.

SAŁATKI SALADS



SAŁATKA IWANOWICZA / IWANOWICZ SALAD / SALAT DE IWANOWICZ

Kurczak (120 g), selekcja sałat, sos cezar, grzanki, chips z szynki dojrzewającej, pomidor, chips z parmezanu.

Chicken (120 g), choice of salad, Caesar sauce, croutons, ripe ham chip, tomato, parmesan chip.

Pollo (120 g), selección de sal, salsa Caesar, Croutons, patatas fritas de jamón, tomate, patatas de parmesano.

38,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



SAŁATKA KANDOUŁUPSKIEGO / KANDOULUPSKI'S SALAD / SALAT DE KANDOULUPSKI



Pieczony burak w oliwie i miodzie (150 g), kawior z liczi, rukola, ser lazur, ser solankowy, chips z pomarańczy, mus jabłkowy, orzechy włoskie, kawior pomarańczowy, winegret balsamiczny .

Vegetarian. Beetroot baked in honey and olive oil (150 g), lychee caviar, rocket, azure cheese, brine cheese, orange chips, apple sauce, walnuts, orange caviar, balsamic vinaigrette.

Vegetariano. Bete Rote Bete al horno en aceite de oliva y miel (150 g), caviar de lichchi, rúcula, queso azul, queso en salsa, patatas fritas de naranja, puré de manzana, nueces, caviar de naranja, vinagreta balsámica.

38,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



SAŁATKA MARKIZY / MARKIS'S SALAD / SALAT DE MARKIS

Filet z kaczki (130 g), selekcja sałat, grejpfrut, winogrono, mus jabłkowy, jabłko marynowane w czerwonym winie, prażony słonecznik, sos jeżynowy, dressing miodowo-musztardowy.

Duck fillet (130 g), choice of salad, grapefruit, grape, apple sauce, apple marinated in red wine, roasted sunflower seeds, blackberry sauce, honey and mustard dressing.

Filete de pato (130 g), selección de sala, pomelo, uva, puré de manzana, manzana marinada en vino tinto, girasoles tostados, salsa de moras, aderezo de miel y mostaza.

40,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE



ŻEBERKA BEHEMOTA / RIBS OF THE BEHEMOTH / BEHEMOT COSTILLAS

Żeberka (250-300 g) marynowane w miodzie i piwie z pieprzem cayenne i czosnkiem w sosie z wędzonej śliwki i jabłka, pieczone ziemniaki, warzywa sezonowe.

Ribs (250-300 g) marinated in honey and beer with cayenne pepper and garlic, served with smoked plum and apple sauce, baked potatoes, seasonal vegetables.

Camote al horno (250-300 g) en aceite de hierbas con tomates cherry, granada servido sobre lechuga con yogur de soja, salsa de ajo y menta, espolvoreado con garbanzos en pimienta ahumado.

65,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



ROLADKA TOFANY **/ TOFANA ROULADE / ROLLO DE TOFANA**

Udo drobiowe faszerowane brzoskwiniami oraz szalwią (160 g), polenta pieczona, puree z buraka, warzywa sezonowe, chipsy warzywne, prażynka ryżowa, sos miętowy.

Poultry leg stuffed with peaches and sage (160 g), baked polenta, beetroot puree, seasonal vegetables, vegetable chips, rice chip, mint sauce.

Ancas de pollo rellenas de melocotones y salvia (160 g), polenta al horno, puré de remolacha, verduras de temporada, chips de verduras, arroz tostado, salsa de menta.

55,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocy kelnierskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



KACZKA MAŁGORZATY / MARGARITA'S DUCK / PATO DE MULGORZATOS

Filet z kaczki pieczony (180 g), puree z buraka, warzywa sezonowe, ziemniaki opalane, sos pomarańczowy, mus jabłkowy, żel pomarańczowy.

Roasted duck fillet (180 g), beetroot puree, seasonal vegetables, baked potatoes, orange sauce, apple sauce, orange gel.

Filete de pato frito (180 g), puré de remolacha, verduras de temporada, patatas al horno, salsa de naranja, puré de manzana, gel de naranja.

65,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



SANDACZ KOPERNIKA **/ COPERNICUS ZANDER / ZANDER DE COPÉRNICO**

Sandacz (160 g), słonecznik, warzywa sezonowe, karmelizowana gruszka, sos z rokitnika.

Zander (160 g), sunflower seeds, seasonal vegetables, caramelized pear, roquetau sauce.

Zander (160 g), girasoles, verduras de temporada, pera caramelizada, salsa de roquet.

65,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



STEK Z JELENIA PONCJUSZA PIŁATA / STEK OF DEER / STEK DEL CIERVO

Comber z jelenia (podany w dwóch kawałkach po 100 g), puree pietruszkowe, kasza pęczak z grzybami, warzywa sezonowe, prażynka ryżowa, sos na bazie czerwonego wina z jeżynami.

Deer loin (served in two pieces of 100 g), parsley puree, pot barley with mushrooms, seasonal vegetables, rice chip, red wine sauce with blackberries.

Comber de ciervo (servido en dos pedazos de 100 g), puré de perejil, pastas con setas, verduras de temporada, puré de arroz, salsa a base de vino tinto con moras.

99,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



POLENTA KUŹMINA / POLENTA BY KUZMIN / POLENTA DE KUZMIN

Pieczona polenta (200 g), gulasz z grzybów, prażynka ryżowa, rzodkiewka marynowana w burakach, mleczko kokosowe, prażona cieciora, chips z kopru, sos sojowy.

Baked polenta (200 g), mushroom stew, rice chip, radishes marinated in beetroot, coconut milk, roasted chick pea, fennel chip, soy sauce.

Polenta al horno (200 g), estofado de champiñones, arroz tostado, rábanos marinados en remolacha, leche de coco, torta de risa tostada, patatas de hinojo, salsa de soja.

45,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



TAGLIATELLE Z KACZKĄ NATASZY **/ TAGIATELLE WITH DUCK / TAGLIATELLE CON PATO**

Makaron tagliatelle, kaczka (120 g), rukola, chips z pomarańczy, winogrono.

Tagliatelle pasta, duck (120 g), rucola, orange chips, grape.

Pasta de Tagliatelle, pato (120 g), rúcula, chips de naranja y uva.

45,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.

PIEROGI DUMPLINGS / PIERÓGIAS



TATARSKIE CZEBUREKI 3 szt. / CHEBUREKI 3 pcs.

Mięso wieprzowe, ser Gouda, czerwona cebula, koperek

Dodatek: mix sałat, dressing miodowo-musztardowy, pomidory

Sosy: miętowo musztardowy i pikantny

Stuffed with pork, red onion and dill, served with choice of salad,

tomatoes and honey and mustard dressing

Sauces: mint and mustard sauce, hot sauce

CZEBUREKI WEGETARIAŃSKIE SEZONOWE / SEASONAL

O szczegóły proszę pytać obsługę kelnerską.

Vegetarian: Please, ask staff about the details

Vegetariano: Para más detalles, por favor pregunte a los camareros

39,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



PIEROGI Z JELENIEM 3 szt. pieczone
/ DEER DUMPLINGS / BOLITAS DE CIERVO

Mięso z jelenia, podwędzane puree z czerwonej soczewicy, chips warzywny, kawior malinowy.

Venison and mushrooms filled dumplings with smoked, red lentil puree, vegetable chips, raspberry caviar.

Carne de ciervo, puré ahumado de lentejas rojas, chips de verduras, caviar de frambuesa.

39,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



PIEROGI WOLANDA 7 szt.
/ VALAND'S DUMPLINGS / BOLLOS DE VALAND

Szpinakowe pierogi z łososiem, rzodkiewka, kawior, żel cytrynowy, chutney z czerwonej cebuli.

Spinach dumplings with salmon, radishes, caviar, lemon gel, red onion chutney.

Bollos de espinacas con salmón, rábanos, caviar, limón, chutney de cebolla roja.

39,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



ULUBIONY SERNIK ADELFINY (150 g)
/ ADELFINA'S FAVOURITE CHEESECAKE / PASTEL DE QUESO FAVORITO ADELFINA

Sernik na bazie twarogu i białej czekolady, czekoladowo-herbatnikowy spód, mus z owoców leśnych, cukier puder.

White chocolate cheesecake on a chocolate chip base served with red forest fruit sauce, powder sugar.

Tarta de queso a base de requesón y chocolate blanco, fondo de galleta de chocolate, mousse de frutos del bosque, azúcar en polvo.

29,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.



FONDANT RIMSKI (100 g)
/ RIMIAN FONDANT / FONDANT RIMIANO

Kruszonka orzechowa, owoce, lody śmietankowe.

Peanut crumbs, fruit, ice cream.

Tortas de cacahuete, fruta, helado.

29,00 zł

* Spis alergenów oraz produktów dostępny przy pomocniku kelnerskim znajdującym się na sali.
Zdjęcia są tylko poglądowe. The photos are for guidance only.