

Dziś wieczór szef kuchni Piotr Szulc zaprasza Państwa
do degustacji swojego menu
*The Executive Chef Piotr Szulc invites You tonight
to experience his menu*

Menu Degustacyjne / Gourmet Menu

Węgorz z polskich wód, seler, zielone jabłko, duszona kapusta
Polish Eel, celeriac, green apple, braised cabbage

Chrupiąca grasicą cielęcą z pietruszką i żurawiną
Crispy sweet bread with parsnip and cranberries

Jesiotr, topinambur, por, fermentowana rzepa, puree z liści młodej kapusty
Sturgeon, topinambour, leek, fermented turnip, young cabbage leaf puree

„Zraz” z siodełka jagnięcego, podroby, kapusta, młody ziemniak
„Zraz” of lamb saddle, offal, cabbage, baby potatoes

Asortyment polskich serów
Assortment of polish cheese

W-Zetka
Traditional Warsaw cake “W-Z”

Menu 4 / 5 / 6 courses - 174 / 196 / 228 pln
Wine menu 4 / 5 / 6 glasses 157 / 173 / 189 pln

Wyboru win dokonał nasz Sommelier Kamil Świerczyński
Gourmet wines menu was selected by our Sommelier Kamil Świerczyński

Menu degustacyjne jest serwowane dla całego stolika, ostatnie zamówienie do godziny 21.30
The tasting menu is per table, the last order until 21.30

| | |
|---|-------|
| <u>Zakąski / Starters</u> | |
| Marynowany burak, olej wędzony, kalafior w tempurze / v <i>Marinated beetroot, smoked oil, tempura cauliflower / v</i> | 44 |
| Węgorz z polskich wód, seler, zielone jabłko, duszona kapusta <i>Polish Eel, celeriac, green apple, braised cabbage</i> | 63 |
| Tatar wołowy z domową musztardą, szalotką piklowaną i pudrem z żółtka <i>Tartar of beef with homemade mustard, pickled shallots, egg yolk powder</i> | 68 |
| Chrupiąca grasicca cielęca z pietruszką i żurawiną <i>Crispy sweet bread with parsnip and cranberries</i> | 55 |
| Żur z Górnego Śląska, zakwas domowy z mąki razowej, jajko w koszulce i kielbasa z sarny <i>“Żur” soup from Upper Silesia, home-made whole meal flour sourdough, poached egg and deer sausage</i> | 39 |
| Domowy pieróg z leśnymi grzybami / v <i>Polish dumpling with forest mushrooms / v</i> | 52 |
| <u>Ryby / Fish</u> | |
| Sandacz ze słonecznikiem i sosem z trawy żubrowej <i>Zander with sunflower seeds and bison grass sauce</i> | 78 |
| Dorsz Bałtycki, czarna soczewica, warzywa okopowe, szpinak <i>Baltic cod, black lentils, root vegetable, spinach</i> | 84 |
| Jesiotr, topinambur, por, fermentowana rzepa, puree z liści młodej kapusty <i>Sturgeon, topinambour, leek, fermented turnip, young cabbage leaf puree</i> | 92 |
| <u>Mięsa / Meats</u> | |
| Smażona pierś kaczki krzyżówki, mus z dyni, dziki brokuł, marchew, sos tymiankowy <i>Pan fried Mallard duck breast, wild broccoli, carrot, thyme sauce</i> | 89 |
| Polędwica wołowa z Małopolski, ketchup z palonej cebuli, borowik, szpinak <i>Beef fillet from Malopolska region with burn onion ketchup, ceps mushroom, spinach</i> | 98 |
| Comber sarny z Kampinosu, puree z orzeszków, rzepa, jałowiec <i>Venison from Kampinos area, nuts puree, juniper berries</i> | 112 |
| „Zraz” z siodła jagnięcego, podroby, kapusta, młody ziemniak <i>„Zraz” of lamb saddle, offal, cabbage, baby potatoes</i> | 124 |
| <u>Desery / Sweets</u> | |
| Sernik z czarną porzeczką w białej czekoladzie <i>Polish blackberries cheesecake in white chocolate</i> | 35 |
| „Jabłko” - mus z antonówki „Apple” - Polish antonówka apple mousse | 35 |
| W-Zetka <i>Traditional Warsaw cake “W-Z”</i> | 35 |
| Wybór polskich serów lub ser dnia <i>Polish cheese assortment or cheese of the day</i> | 64/28 |