

# Zupy

**Domowy bulion wołowy** z mięsem perliczki, warzywami i ręcznie wyrabianym makaronem **39 PLN**

**Zupa z pomidorów kiszonych** z miłości do wieczności przez naszych kucharzy, zaciągnięta żytnim chlebem i okraszona nowalijkami pachnącymi jak wiosenne pąki drzew **37 PLN**

# Na wytrawnie

Delikatne **leniwe pierogi na wędzonym twarogu** w towarzystwie pieczonej figi, francuskiej wątróbki foie gras i aromatycznych ziół **69 PLN**

**Asiette z marchewką w roli głównej** – kompozycja puszystego musu z marchewki, moreli konfitowanych w maśle z salsą z migdałami, syropem klonowym i ze skórka z cytryny, wszystko doprawione chili **47 PLN**

Kremowe **risotto z trufkami i grzybami leśnymi** kryjące wspomnienia romantycznych podróży do Włoch i kuszące zapachem aromatycznych ziół **57 PLN**

Wypiekana na miejscu **bułka maślana w duecie z kotлетem roślinnym**, podawana z chrupiącą rzodkiewką i soczystymi liśćmi sałat z naszym sosem guacamole i majonezem ziołowym – Meksyk wege i flamenco w jednej kanapce **57 / 53 PLN**

Klasyczny **tatar z najlepszej polskiej wołowiny** w asyście domowych pikli, wypiekanej w naszej kuchni prażynki pszennej (pokruszonych suszonych karmelizowanych naleśników), oliwy ziołowej i gorczycy **57 PLN**

**Policzki świni złotnickiej** (przez prawie całe życie szczęśliwej, bo hodowanej w małym ekologicznym gospodarstwie z dostępem do pastwiska), podawane z pieczonym jabłkiem z naszego sadu, soczystym zielonym groszkiem i brunatnym sosem bordoskim na bazie czerwonego wina, masła i ziół – wspaniale podkreślającymi smak mięsa jednej z najstarszych ras wyhodowanych w Polsce **63 PLN**

Solidne **żebra świni złotnickiej w sosie**, w którym piwo Guinness i syrop klonowy działają na pełnych obrotach, podawane z aromatycznymi ziołami, kwaśno-słodką limonką i cienko pokrojonym topinamburem, zwanym słonecznikiem bulwiastym – ulubione danie naszych gości na najwyższym kulinarnym poziomie **69 PLN**

Bezkompromisowy tłuszciki **schab ze świni złotnickiej** smażony na smalcu i doprawiony cytryną konfitowaną w syropie cukrowym, podawany z faszrowaną kapustą włoską, posypaną koperkiem zasmażaną kapustą białą i konfitowanymi ziemniakami – zgrana i smakowita ekipa **65 PLN**

**Perliczka długo pieczona** w niskiej temperaturze, doprawiona tymiankiem i czosnkiem, podawana z czerwoną kapustą duszoną w czarnej porzeczce, musem z buraka i purée z pietruszki **67 PLN**

Wypiekana na miejscu **bułka maślana z kotлетem wołowym**, konfiturą z cebuli, ostrymi piklami, chrupiącym boczkiem i serem cheddar – walory smakowe burgera podkreśla charakterny sos chipotle przyrządzany według naszej ściśle tajnej autorskiej receptury **61 / 57 PLN**



**Smażona na maśle żabnica** (130 gramów) z sosem na bazie maślanki, doprawiona tymiankiem i czosnkiem, podawana na purée z zielonego groszku z łuskanym zielonym groszkiem i kompozycją świeżych ziół **69 PLN**

**Chrupiąca dorada** (150 gramów) podawana z kapustą pak hoi, salsą z orzeszkami pinii i oliwkami, doprawiona nitkami szafranu, który nadaje daniu korzenny smak **67 PLN**

**Dziki brokuł** szalejący na zielono z konfiturą grzybową na karmelu w chrupiącym towarzystwie nerkowców, sezamu i aromatycznych ziół **45 PLN**

## Desery

**Kokos na rauszu** (wszystkiemu winny rum) zabawiający kolorowe owoce: mango i marakuję, które szukają ochłody w lodach z jagody kamczackiej **37 PLN**

Elegancka **wytrawna czekolada** na spotkaniu z soczystą wiśnią i całą w bieli niewinną bezą **37 PLN**

## Pizza

ser | sos **49 PLN**

ser | sos | **mortadela z pistacjami** | pistacje **53 PLN**

ser | sos | **chorizo** | papryczki peperoni | rukola **53 PLN**

ser | **salami Milano** | konfitura z czerwonej cebuli | mascarpone **55 PLN**

ser | sos | **krewetki** | zioła | sos Romesco **55 PLN**

ser | sos | **Buffala** | pesto bazyliowe **53 PLN**

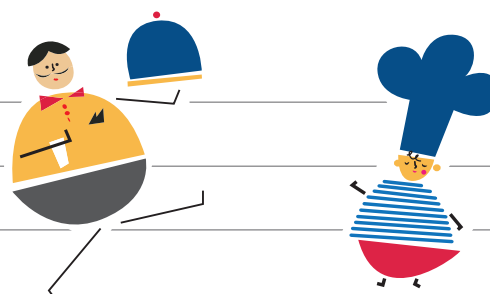
## Dla dzieci

Rosół domowy z ręcznie wyrabianym makaronem **18 PLN**

Kawałki kurczaka w chrupiącej panierce **30 PLN**

Makaron tagliatelle w sosie bolońskim **28 PLN**

lody **22 PLN**



Na życzenie udzielimy informacji na temat alergenów oraz nietolerancji pokarmowej.



# Soups

**Home-Made Beef Stock** with Guinea Fowl Meat, Vegetables and Handmade Noodles **39 PLN**

---

**Pickled Tomato Soup** Made out of Love for Longevity, Thickened with Rye Bread and Seasoned with Spring Vegetables that Evoke the Smell of Tree Buds in the Spring **37 PLN**

# Savouries

Soft **Dumplings Made with Smoked Quark** and Served with Baked Fig, French Foie Gras and Aromatic Herbs **69 PLN**

---

**Assiette Starring Carrot:** Combination of Fluffy Carrot Mousse, Confit Apricots, Almond Salsa, Maple Syrup and Lemon Zest, All Sprinkled with Chilli 🍃 **47 PLN**

---

Creamy **Risotto with Truffles and Wild Mushrooms**, Which Evokes Memories of Romantic Trips to Italy and Tempts with the Aroma of Herbs 🍃 **57 PLN**

---

Freshly Baked **Buttery Roll Coupled with a Plant-Based Cutlet** and Served with Crispy Radish and Juicy Salad Leaves with Original Guacamole and Herb Mayonnaise - Vegan and Flamenco Mexico on One Plate 🍃 **57 / 53 PLN**

---

Classic **Tartare of Top-Quality Polish Beef** Accompanied by Home-Made Pickled Vegetables, Freshly Baked Wheat Feuilletine (Crushed Caramelised Crêpes), Herb-Infused Olive Oil and Mustard **57 PLN**

---

**Złotnicka Pork Cheeks** (from a Happy Pig That Lived on an Eco-Friendly Farm with Access to Pasture) Served with Baked Apple from Our Orchard, Juicy Green Peas and Bordelaise Sauce Made with Red Wine, Butter and Herbs, Which Enhance the Taste of the Meat of One of the Oldest Breeds Farmed in Poland **63 PLN**

---

Solid **Złotnicka Pork Ribs** in a Sauce Where Guinness and Maple Syrup Fire On All Cylinders, Served with Aromatic Herbs, Sweet and Sour Lime and Thin Slices of Sunchoke - Jewel in the Culinary Crown and Our Guests' Favourite **69 PLN**

---

Uncompromising **Złotnicka Pork Loin** Fried in Lard and Seasoned with Confit Lemon in Sugar Syrup, Served with Stuffed Savoy Cabbage Sprinkled with Dill, Braised White Cabbage and Confit Potatoes - Strong and Delicious Team **65 PLN**

---

**Slow-Roasted Guinea Fowl** Seasoned with Thyme and Garlic, Served with Braised Red Cabbage with Blackcurrant, Beetroot Mousse and Parsley Purée **67 PLN**

---

Freshly **Baked Buttery Roll Coupled with Beef Cutlet**, Onion Jam, Spicy Pickles, Crispy Bacon and Cheddar Cheese - the taste of this burger is enhanced by signature chipotle sauce made according to our secret recipe **61 / 57 PLN**




**Butter-Fried Angler** (130 g) in a Sauce Made with Buttermilk, Seasoned with Thyme and Garlic, Served on Purée of Green Peas with Shelled Green Peas and a Mix of Fresh Herbs **69 PLN**

---

**Crispy Gilt-Head Bream** (150 g) Served with Pak Choi Cabbage, Salsa Made with Pine Nuts and Olives, Seasoned with Saffron Threads for a Spicy Taste **67 PLN**

---

**Wild Broccoli** in a Haze of Green Served with Mushroom Jam and Caramel, Accompanied by Crispy Cashew Nuts, Sesame and Aromatic Herbs  **45 PLN**

---

## Desserts

**Tipsy Coconut** (Rum's Fault) Accompanied by Vibrant Fruit: Mango and Passion Fruit Seeking Refreshment in Blue Honeysuckle Ice Cream **37 PLN**

---

Elegant **Savoury Chocolate** Meets Juicy Cherry and Innocent White Meringue **37 PLN**

---

## Pizza

cheese | sauce  **49 PLN**

---

cheese | sauce | mortadella with pistachios | pistachios **53 PLN**

---

cheese | sauce | chorizo | pepperoni | arugula **53 PLN**

---

cheese | Milano salami | red onion jam | mascarpone **55 PLN**

---

cheese | sauce | shrimps | herbs | Romesco sauce **55 PLN**

---

cheese | sauce | Buffalo | basil pesto  **53 PLN**

---

## Kids

chicken soup with homemade noodles  **18 PLN**

---

chicken nuggets  **30 PLN**

---

tagliatelle alla bolognese **28 PLN**

---

ice cream **22 PLN**

---

Allergen and food intolerance information  
is available upon request.

