

# Lunch Menu

2 DANIA - 89 PLN

3 DANIA - 115 PLN

## Przystawki / 55 PLN KAŻDA

### Tarta z kolorowymi pomidorami

Dżem z szalotki / Wędzona straciatella

Majonez bazyliowy <sup>1, 3, 7, 8, 9, 10</sup>

### Zielone szparagi

Chrupiące jajko / Gotowana szynka

Miód truflowy <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8</sup>

### Sałatka z ośmiornicą

Fasolka / Oliwki / Ziemniak

Jajko przepiórcze <sup>1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14</sup>

### Pierogi z kaczką confit

Emulsja żurkowa / Prażona cebulka z orzechami <sup>1, 3, 7, 8, 9, 12</sup>

## Zupy / 39 PLN KAŻDA

### Zupa z młodego szczawiu na wędzonce

Kremowe ziemniaki / Jajko

Boczek dojrzewający <sup>1, 3, 7, 9</sup>

### Chłodnik z ogórka małosolnego i rzodkiewki

Salsa migdałowa / Marynowany melon <sup>5, 7, 8, 10, 11</sup>

## Dania Główne / 89 PLN KAŻDE

### Kluski śląskie

Smardze / Bób / Czosnek niedźwiedzi

Palone masło <sup>1, 2, 3, 7</sup>

### Smażony halibut

Szparagi / Szafran / Krewetki kotajlowe <sup>1, 2, 4, 7, 9</sup>

### Schabowy z kostką

Młoda kapusta z koperkiem

Pieczone młode ziemniaki z maślanką <sup>1, 3, 6, 7, 9</sup>

### Pieczony kurczak

Grillowana sałata rzymska / Anchovis

Parmezan / Sos cesar <sup>1, 5, 7</sup>

## Desery / 45 PLN KAŻDY

### Sernik na zimno

Palony ananas / Kokos i limonka <sup>1, 3, 7, 8</sup>

### Rabarbar i truskawki

Krem waniliowy / Ciasto francuskie

Kompot truskawkowy <sup>1, 3, 7</sup>

# Uczyń Swój Lunch Wyjątkowym

## Mięsa z grilla

Antrykot z polskiej jałowki

79 PLN / 100G

Polędwica wołowa

65 PLN / 100G

## Dodatki / 21 PLN KAŻDY

### Ogrodowe sałaty z kwaśną śmietaną

i koperkiem <sup>7, 10</sup>

### Młoda kapusta z limonką i oliwą koperkową

### Ogórek małosolny z miodem i koprem <sup>10</sup>

### Pieczone ziemniaki z maślanką

i oliwą szczypiorkową <sup>7</sup>

### Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem <sup>7</sup>

### Sos pieprzowy <sup>1, 6, 7, 9, 10</sup>

### Jus tymiankowy <sup>1, 6, 7, 9, 10</sup>

Spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa, owoców morza, jajek oraz niepasteryzowanego mleka zwiększa ryzyko chorób układu pokarmowego.

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, jesteśmy do Państwa dyspozycji

Uprzejmie prosimy o przekazanie wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony. Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

# Lunch Menu

**2 COURSE - 89 PLN**

**3 COURSE - 115 PLN**

## Starters / 55 PLN EACH

### Heirloom Tomato Tart

Shallot Jam / Smoked Straciatella / Basil Mayo <sup>1,3,7,8,9,10</sup>

### Green Asparagus

Crunchy Egg / Cooked Ham

Truffle Honey <sup>1,3,5,6,7,8</sup>

### Octopus Salad

Green Beans / Olives / Potato / Quail Egg <sup>1,3,6,7,8,9,10,11,14</sup>

### Confit Duck Pierogi

Żurek Emulsion / Roasted Onion & Nuts <sup>1,3,7,8,9,12</sup>

## Soups / 39 PLN EACH

### Baby Sorrel Soup

Smoked Meat / Creamy Potatoes / Egg

Aged Bacon <sup>1,3,7,9</sup>

### Cold Pickled Cucumber Soup

Radish / Almond Salsa / Marinated Melon <sup>5,7,8,10,11</sup>

## Main Courses / 89 PLN EACH

### „Kluski Śląskie”

Morels / Broad Beans / Wild Garlic

Burnt Butter <sup>1,2,3,7</sup>

### Pan-Fried Halibut

Asparagus / Saffron / Cocktail Shrimp <sup>1,2,3,4,7,9,10,12</sup>

### Bone-in Schnitzel

Young Cabbage with Dill

Buttermilk Baked Young Potatoes <sup>1,3,6,7,9</sup>

### Roasted Chicken

Grilled Romaine Salad / Anchovies

Parmesan Cheese / Caesar Sauce <sup>1,3,4,7,8,9,10,12</sup>

## Desserts / 45 PLN EACH

### Cold Cheesecake

Burnt Pineapple / Coconut & Lime <sup>1,3,7,8</sup>

### Rhubarb & Strawberries

Vanilla Cream / Puff Pastry

Strawberry Compote <sup>1,3,7</sup>

# Elevate Your Lunch Experience

## From the Grill

### Polish Heifer Ribeye

79 PLN / 100g

### Beef Tenderloin

65 PLN / 100g

## Sides / 21 PLN EACH

### Mixed Salad / Sour Cream / Dill <sup>7,10</sup>

### Young Cabbage / Lime / Dill Oil

### Pickled Cucumber / Honey / Dill <sup>10</sup>

### Baked Potatoes / Buttermilk / Chive Oil <sup>7</sup>

### Creamy Potatoes / Chives <sup>7</sup>

### Peppercorn Sauce <sup>1,6,7,9,10</sup>

### Thyme Jus <sup>1,6,7,9,10</sup>

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion. A 12,5% service charge will be added to each bill.