



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

menu

Weselne

Wedding menu



Podane ceny w menu są cenami brutto.
The prices listed in the menu are gross prices.

ZESTAW / SET I

279 PLN

PRZYSTAWKI I SAŁATKI
STARTERS AND SALADS

- Carpaccio z buraka z serem pleśniowym, rukola, granat, orzechami i winegretem balsamicznym
 - Wybór serów polskich z winogronami, melonem, orzechy
- Śledzik bałtycki w oleju lnianym ze śmietaną, awokado, jabłkiem i szalotką
- Tatar z łososia z kaparami, ogórkiem, szalotką i jajkiem z majonezem cytrynowym
 - Wybór mięs pieczystych z piklami, chrzanem i żurawiną
- Pieczony rostbef z musem chrzanowym i korniszonem
 - Sałatka cesarska z kurczakiem
- Mix kruchych sałat z wędzonym łososiem i winegretem cytrynowym
- Beetroot carpaccio with blue cheese, rocket, pomegranate, nuts and balsamic vinaigrette
 - Selection of Polish cheeses with grapes, melon, nuts
- Baltic herring in linseed oil with cream, avocado, apple and shallot
- Salmon tartare with capers, cucumber, shallot and egg with lemon mayonnaise
 - Selection of roast meats with pickles, horseradish and cranberries
 - Roasted roast beef with horseradish mousse and gherkin
 - Caesar salad with chicken
- Mix of crispy salads with smoked salmon and lemon vinaigrette

ZUPY
SOUPS

- Tradycyjny rosół z makaronem
 - Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Traditional broth with noodles
- Sour rye soup with egg and sausage

DRUGIE DANIA
SECOND COURSES

- Bitka wieprzowa w sosie własnym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
 - Łosoś z pieca w sosie szafranowo-cytrynowym, risotto buraczkowe, zielona fasolka szparagowa z masłem ziołowym
- Pork chop in its own sauce, Silesian dumplings, fried beetroot
- Salmon from the oven in saffron-lemon sauce, beetroot risotto, green string beans with herb butter

DESERY
DESSERTS

- Wybór ciast
- Wybór mini deserów
- Selection of cakes
- Selection of mini desserts

ZESTAW / SET II

319 PLN

PRZYSTAWKI I SAŁATKI
STARTERS AND SALADS

- Carpaccio z buraka z serem pleśniowym, rukola, granat, orzechami i winegretem balsamicznym
 - Wybór serów polskich z winogronami, pistacje, melonem
 - Tatar z polędwicy wołowej z pikłami
 - Wybór mięs pieczystych z pikłami, chrzanem i żurawiną
 - Pieczony rostbef z musem chrzanowym i korniszonem
- Krewetki black tiger w sosie maślano-winnym
 - Kruche sałaty z grillowaną polędwicą i winegretem balsamicznym
 - Mix kruchych sałat z wędzonym łososiem i winegretem cytrynowym
- Beetroot carpaccio with blue cheese, rocket, pomegranate, nuts and balsamic vinaigrette
 - Selection of Polish cheeses with grapes, pistachios, melon
 - Beef tenderloin tartare with pickles
 - Selection of roast meats with pickles, horseradish and cranberries
 - Roasted roast beef with horseradish mousse and gherkin
- Black tiger shrimps in butter-wine sauce
 - Crispy salads with grilled tenderloin and balsamic vinaigrette
- Mix of crispy salads with smoked salmon and lemon vinaigrette

ZUPY
SOUPS

- Rosół z gęsi z makaronem z naleśników francuskich
- Krem z białych szparagów z oliwą truflową i smażonymi kurkami
 - Flaczki wołowe
- Goose broth with French pancake pasta
 - Cream of white asparagus with olive oil truffle and fried chanterelles
 - Beef tripe

DRUGIE DANIA
SECOND COURSES

- Udko z kaczki confit, ziemniaki francuskie z rozmarynem, buraczki karmelizowane miodem
- Filet z dorsza w złocistej panierce orzechowej, purée selerowe, młoda marchewka z masłem ziołowym
- Żeberka pieczone, młode ziemniaki, bukiet surówek
- Duck leg confit, French potatoes with rosemary, beetroot caramelized with honey
- Cod fillet in golden nut breadcrumbs, celery purée, young carrots with herb butter
- Roasted ribs, young potatoes, salad mix

DESERY
DESSERTS

- Wybór ciast
- Wybór mini deserków
- Lody z owocami
- Selection of cakes
- Selection of mini desserts
- Ice cream with fruit

ZESTAW / SET III

369 PLN

PRZYSTAWKI I SAŁATKI
STARTERS AND SALADS

- Carpaccio z buraka z serem pleśniowym, rukola, granat, orzechami i winegretem balsamicznym
 - Wybór serów polskich z winogronami, pistacje, melonem
 - Tatar z polędwicy wołowej z piklami
 - Wybór mięs pieczystych z piklami, chrzanem i żurawiną
 - Pieczony rostbef z mussem chrzanowym i korniszonem
 - Carpaccio z piersi kaczki, rukola, parmezan, filet z pomarańczy, oliwa
- Krewetki black tiger w sosie maślano winnym
 - Kruche sałaty z grillowaną polędwicą i winegretem balsamicznym
- Mix kruchych sałat z wędzonym łososiem i winegretem cytrynowym
- Beetroot carpaccio with blue cheese, rocket, pomegranate, nuts and balsamic vinaigrette
- Selection of Polish cheeses with grapes, pistachios, melon
 - Beef tenderloin tartare with pickles
 - Selection of roast meats with pickles, horseradish and cranberries
 - Roasted roast beef with horseradish mousse and gherkin
- Duck breast carpaccio, rocket, parmesan, orange fillet, olive oil
- Black tiger shrimps in butter-wine sauce
 - Crispy salads with grilled tenderloin and balsamic vinaigrette
- Mix of crispy salads with smoked salmon and lemon vinaigrette

ZUPY
SOUPS

- Rosół z perliczki
- Żurek z jajkiem i kietbasą
- Boeuf stroganoff
- Broth with guinea fowl
- Sour rye soup with egg and sausage
 - Beef stroganoff

DRUGIE DANIA
SECOND COURSES

- Kaczka pieczona, sos malinowy, kopytka, buraczki zasmażane, jabłko pieczone
- Filet z sandacza w sosie borowikowym, purée z selera, groszek cukrowy z masłem ziołowym
- Cielęcina pieczona w sosie śmietanowym, kluski śląskie, surówka z buraczków z jabłkiem i szalotką
- Roasted duck, raspberry sauce, dumplings, fried beetroot, baked apple
- Pike-perch fillet in boletus sauce, celery purée, sugar snap peas with herb butter
- Roasted veal in cream sauce, Silesian dumplings, beetroot salad with apple and shallot

DESERY
DESSERTS

- Wybór domowych ciast
- Wybór mini deserów
- Lody semifredo z conculis owocowym
- Selection of homemade cakes
- Selection of mini desserts
- Semifredo ice cream with fruit conculis