

NASZA SPECJALNOŚĆ

DANIA Z PIECA
OPALANEGO DREWNEM
DISHES FROM THE WOOD-FIRED OVEN
OUR SPECIALTY

KONFITOWANA NOGA KACZKI ^{1,4,9}

64 zł

gratin ziemniaczane z tymiankiem /
buraczki zasmażane z jabłkiem / żurawina

DUCK LEG CONFIT ^{1,4,9}

potato gratin with thyme / fried beetroot with apple / cranberry

ŻEBERKA WIEPRZOWE Z OGNIĄ ^{4,10,13,14}

52 zł

żeberko wieprzowe / bbq imbirowy / ziemniak z grilla /
crème fresh / sałaty z domowym sosem winegret

PORK RIBS FROM THE FIRE ^{4,10,13,14}

pork ribs / ginger bbq sauce / grilled potatoes /
crème fraiche / salads with homemade vinaigrette dressing

POŁĘDWICA WOŁOWA Z OGNIĄ ⁴

188 zł

połędwica wołowa rasy Black Angus 300g /
ziemniak z grilla / grzyby z patelni / demiglace z koniakiem

BEEF TENDERLOIN FROM THE FIRE ⁴

Black Angus beef tenderloin 300g / grilled potatoes /
pan-fried mushrooms / demi-glace with cognac

SEZONOWANY ROSTBEF WOŁOWY Z OGNIĄ ^{4,10}

196 zł

26 dniowy rostbef wołowy rasy Black Angus 350g / frytki /
grillowane warzywa / sos chimichurri / piklowana cebulka

SEASONED STRIPLOIN ROAST BEEF FROM THE FIRE ^{4,10}

26-day-old Black Angus roast beef 350g / fries / grilled vegetables /
chimichurri sauce / pickled onion

PIECZONA DORADA Z OGNIĄ ^{4,6,13}

68 zł

dorada 300-400g / ziemniaki Lambert z koperkiem /
warzywa pieczone / sos tatarski / sałaty z domowym sosem winegret

ROASTED SEA BREAM FROM THE FIRE ^{4,6,13}

sea bream 300-400g / Lambert potatoes with dill / roasted vegetables /
tartar sauce / salads with homemade dressing vinaigrette

*W naszej restauracji samodzielnie sezonujemy mięsa oraz steki.

*In our restaurant, we dry-age meats and steaks in-house.