



gotqbek



PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 57 PLN

/ świeży chrzan / cebula / ogórek kiszony / ogórek konserwowy /
/ natka pietruszki / wędzone żółtko / chipsy ryżowy /
/ pieczywo razowe /

BEEF TENDERLOIN TARTARE

/ fresh horseradish / onion / fermented cucumber / pickled cucumber /
/ parsley / smoked egg yolk / rice crisp /
/ wholemeal bread /

KREWETKI NA MAŚLE 44 PLN

/ krewetki / wino białe / masło / pomidory koktajlowe /
/ natka pietruszki / pieczywo /

BUTTER-SAUTÉED SHRIMP

/ shrimp / white wine / butter / cherry tomatoes /
/ parsley / wholemeal bread /

WĘŻYMORD - SZPARAG ZIMOWY 41 PLN

/ emulsja z czarnego czosnku / panco / szczypiorek /
/ autorska oliwa z wędzonych warzyw / sos ze smażonego sera wielkopolskiego /

WINTER SCORZONERA (BLACK SALSIFY)

/ black garlic emulsion / panco / chives /
/ Signature smoked-vegetable oil / fried Wielkopolski cheese sauce /

GOŁĄBEK Z KASZANKĄ 35 PLN

/ kapusta włoska / jarmuż / musztarda / maślany sos z palonej kapusty /
/ oliwa szczypiorkowa /

CABBAGE ROLL WITH BLACK PUDDING

/ Savoy cabbage / kale / mustard / burnt cabbage and brown butter sauce /
/ chive oil /



rosół z kaczki



ZUPY

SOUPS



ROSÓŁ Z KACZKI

29 PLN

/bulion gotowany 12 godzin / makaron / marchew / pietruszka / lubczyk /

DUCK BROTH

/ broth simmered for 12 hours / pasta / carrot / parsley / lovage /

ŻUREK Z JAJKIEM

28 PLN

NA NASZYM ŻYTNIM ZAKWASIE

/ kielbasa polska wędzona / kielbasa biała / podgrzybek / jajko /

/ szczypiorek / pieczywo razowe /

TRADITIONAL SOUR SOUP WITH EGG

/ smoked Polish sausage / white sausage / bay bolete / egg /

/ chives / wholemeal bread /

SZCZAWIOWA

25 PLN

/ puree ziemniaczane / kwaśna śmietana /

/ jajka przepiórcze / boczek / oliwa szczypiorkowa /

SORREL SOUP

/ mashed potatoes / sour cream /

/ quail eggs / bacon / chive oil /

ZUPA DNIA

17 PLN

/ zapytaj obsługę / dostępna od poniedziałku do piątku /

SOUP OF THE DAY

/ ask the staff / from Monday to Friday /



cezar z kurczakiem

NA ZIELONO

SALADS

Z KOZIM SEREM

49 PLN

*/ lollo rosso / lollo bianco / rukola / kozi ser pleśniowy / gruszka /
/ chips z jarmużu / jabłko / orzech nerkowca / sos winegret /*

GOAT CHEESE SALAD

*/ lollo rosso / lollo bianco / arugula / goat cheese / pear /
/ kale chips / apple / cashew nut / vinaigrette dressing /*

TOFU

45 PLN

*/ lollo rosso / lollo bianco / rukola / tofu / gruszka /
/ chips z jarmużu / jabłko / orzech nerkowca / sos winegret /*

TOFU SALAD

*/ lollo rosso / lollo bianco / arugula / tofu / pear /
/ kale chips / apple / cashew nut / vinaigrette dressing /*

CEZAR

44 PLN

*/ sałata rzymska / kurczak / pomidory koktajlowe /
/ grzanki / sos cezarski /*

CAESAR SALAD

*/ romaine lettuce / chicken / cherry tomatoes /
/ croutons / Caesar dressing /*



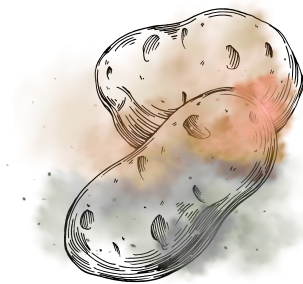
kurczak kukurydziany supreme





pierogi z dziczyzny

DANIA GŁÓWNE



MAIN COURSES

STEAK RIB EYE Z ANTRYKOTU 300 G

135 PLN

/ frytki / mix sałat z vinegrete / pomidorki koktajlowe / sos bernaise /

RIB EYE STEAK FROM ENTRECOTE 300 G

/ French fries / mixed salad with vinaigrette / cherry tomatoes / Béarnaise sauce /

UDKO Z KACZKI

75 PLN

*/ pyzy / puree z jabłka / modra kapusta /
/ sos pieczeniowy /*

DUCK

*/ potato dumplings / apple purée / red cabbage /
/ roast gravy /*

COMBER Z KRÓLIKA

71 PLN

/ kluski śląskie / dziki brokuł / sos winno estragonowy /

RABBIT DISH

/ Silesian dumplings / wild broccoli / white wine and tarragon sauce /

JAGNIĘCINA SOUS VIDE

69 PLN

*/ biodrówka jagnięca / babka ziemniaczana / kolba kukurydzy /
/ puree z cebuli i czosnku / sos paprykowo-maślany /*

SOUS VIDE LAMB

*/ lamb rump / potato cake / corn on the cob /
/ onion and garlic purée / bell pepper and butter sauce /*

DANIA GŁÓWNE



MAIN COURSES

JESIOTR Z HODOWLI ANTONIUS

65 PLN

*/ pieczony kalafior z bułką panco na maśle /
/ kuskus perłowy z warzywami (marchew / pietruszka / seler / szalotka / lubczyk /
/ koperek / pietruszka nać / szczypiorek)
/ sos buerre blanc /*

STURGEON FROM ANTONIUS CAVIAR

*/ mashed potatoes / sour milk / dill /
/ tomato and cucumber sa/ roasted cauliflower with buttered panko /
/ pearl couscous with vegetables (carrot / parsley root / celery / shallot / lovage /
/ dill / parsley / chives)
/ beurre blanc sauce /*

SCHAB Z KOŚCIĄ

59 PLN

/ panco / ziemniaki puree / koper / sałatka z ogórka kiszzonego z szalotką /

PORK CHOP WITH BONE

/ panco / mashed potatoes / dill / Fermented cucumber salad with shallot /

KURCZAK KUKURYDZIANY SUPREME

59 PLN

*/ puree z dyni/ ziemniaki z ogniska /
/ boczniak / szpinak / szalotka / chilli / emulsja winno maślana /*

CORN CHICKEN SUPREME

*/ pumpkin purée / campfire potatoes /
/ oyster mushroom / spinach / shallot / chili / white wine and butter emulsion /*

BURGER WOŁOWY

59 PLN

*/ sałata rzymska / pomidor / karmelizowana czerwona cebula /
/ cheddar / ogórek konserwowy / bekon /
/ majonez szczypiorkowy / frytki stekowe /*

BEEF BURGER

*/ romaine lettuce / tomato / caramelized red onion /
/ cheddar / pickled cucumber / steak fries /*

jagnięcina sous vide



jesiotr



knedle



Z MĄKI

FROM FLAVOUR



TAGLIATELLE SEPIA

59 PLN

*/ łosoś / cebula biała / czosnek / kapary /
/ natka pietruszki / wino białe / pomidory /
/ masło / cytryna /*

TAGLIATELLE SEPIA

*/ salmon / white onion / garlic / capers /
/ parsley / white wine / tomatoes /
/ butter / lemon /*

PIEROGI Z DZICZYZNĄ

49 PLN

/ skwarki z wędzonej słoniny / pieczona brukselka / natka pietruszki /

GAME MEAT PIEROGI

/ smoked pork fat cracklings / roasted Brussels sprouts / parsley /

MAKARON LINGUINE

46 PLN

*/ kurczak filet / szalotka / czosnek / pomidory koktajlowe /
/ cukinia / szpinak / wino białe / masło / grana padano /*

LINGUINE

*/ chicken fillet / shallot / garlic / cherry tomatoes /
/ zucchini / spinach / white wine / butter / grana padano /*

KNEDLE ZE ŚLIWKĄ

38 PLN

/ sos waniliowy / owoce /

PLUM DUMPLINGS

/ vanilla sauce / fruit /



DANIA DZIECIĘCE

KIDS' MENU



KRÓLOWA W CZERWIENI

20 PLN

/ krem pomidorowy /

THE QUEEN IN RED

/ tomato cream /

ZAKRĘCONE KURKI

26 PLN

/ kurczaki w panko / frytki / domowa surówka /

CHICKEN

/ chicken in breadcrumbs / fries / homemade coleslaw /

SPAGHETTI

23 PLN

/ spaghetti / sos boloński /

SPAGHETTI

/ spaghetti / bolognese sauce /

ZIEMNIACZNE PATYCZKI

12 PLN

/ frytki /

POTATO STICKS

/ fries /

szarlotka



DESSERTY

DESSERTS

FONDANT

29 PLN

/ czekolada / lody / owoce / sos angielski /

FONDANT

/ chocolate / ice cream / fruits / custard sauce /

SZARLOTKA

29 PLN

/ beza / jabłka / ciastko sable / płatki migdałów / sos cynamonowy /

APPLE PIE

/ meringue / apples / sablé cookie / almond flakes / cinnamon sauce /

CIASTO DNIA

16 PLN

/ zapytaj obsługę /

CAKE OF THE DAY

/ ask the staff /

KULKA LODÓW

6 PLN

/ o smak zapytaj obsługę /

SCOOP

/ ask the staff about the flavor /



Genmaicha z prażonym ryżem



K O K T A J L E

COCTAILS



ZIELONA ENERGIA

25 PLN

/ szpinak / kiwi / banan / sok pomarańczowy /

GREEN ENERGY

/ spinach / kiwi / banana / orange juice /

BANANOWY

25 PLN

/ banan / mleko /

BANANA FRUIT

/ banana / forest fruits / milk /

DETOX

25 PLN

/ zielony ogórek / jabłko / szpinak / woda /

DETOX

/ green cucumber / apple / spinach / water /

napar z pokrzywy



S O K I

J U I C E S

P O M A R A Ń C Z A

2 2 P L N

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 250 ml

O R A N G E

Freshly squeezed orange juice 250 ml

G R E J P F R U T

2 2 P L N

Świeżo wyciskany sok z grejpfruta 250 ml

G R A P E F R U I T

Freshly squeezed grapefruit juice 250 ml

M I X P O M A R A Ń C Z A - G R E J P F R U T 2 2 P L N

Świeżo wyciskany sok z grejpfruta 250 ml

O R A N G E - G R A P E F R U I T

Freshly squeezed grapefruit juice 250 ml



latte szarlotkowe



NAPOJE

GORĄCE

HOT DRINKS

Americano	10 PLN
American	
Kawa z mlekiem	11 PLN
Coffee with milk	
Espresso	10 PLN
Espresso	
Espresso doppio	14 PLN
Double espresso	
Cappuccino	15 PLN
Cappuccino	
Coffee latte	15 PLN
Coffee latte	
Herbata PIAG	16 PLN
PIAG Tea	



napar z rokitnika



N A P O J E



S E Z O N O W E

SEASONAL DRINKS

NAPAR Z ROKITNIKA

18 PLN

SEA BUCKTHORN INFUSION

NAPAR Z POKRZYWY

18 PLN

NETTLE INFUSION

GENMAICHA Z NUTĄ
PRAŻONEGO RYŻU

18 PLN

GENMAICHA WITH NOTES OF ROASTED RICE

HERBATA CZARNA Z KONFITURĄ
MALINOWĄ, CYTRYNĄ I MIODEM

18 PLN

BLACK TEA WITH RASPBERRY
PRESERVES, LEMON, AND HONEY

HERBATA CZARNA Z MIODEM,
CYTRYNĄ, ROZMARYNEM I IMBIREM

18 PLN

BLACK TEA WITH HONEY, LEMON,
ROSEMARY AND GINGER

LATTE SZARLOTKOWE

25 PLN

APPLE PIE LATTE

A tall, elegant flute glass filled with a golden, bubbly beverage, likely sparkling wine. A single, vibrant red strawberry is perched at the bottom of the glass, partially submerged in the liquid. The glass is set on a rustic wooden surface. To the left of the glass, there is a decorative arrangement of autumn leaves in shades of orange and red, along with some dried, fuzzy plant matter and small red berries. The background is softly blurred, showing more of the wooden surface and some indistinct shapes.

bellini

NAPOJE

SOFT DRINKS

WODA OSTROMECKO 0,3 L 8 PLN

OSTROMECKO WATER 0.3 L

WODA OSTROMECKO 0,7 L 15 PLN

OSTROMECKO WATER 0.7 L

SOK TOMA 0,2 L 10 PLN

/ POMARAŃCZA / JABŁKO /
/ PORZECZKA / POMIDOR /

SOK TOMA 0.2 L

/ ORANGE / APPLE /
/ CURRANT / TOMATO /

NAPOJE GAZOWANE 0,2 L 10 PLN

/ PEPSI / PEPSI ZERO / 7UP /
/ MIRINDA / SCHWEPPES /

CARBONATED DRINKS 0.2 L

/ PEPSI / PEPSI ZERO / 7UP /
/ MIRINDA / SCHWEPPES /



DRINKI

ALCOHOL COCKTAILS

TRUSKAWKOWA CAIPIROSKA 25 PLN

/ WÓDKA / MUS TRUSKAWKOWY /

/ SOK Z LIMONKI /

LIMONCELLO SPRITZ 25 PLN

/ PROSECCO / LIMONCELLO /

/ WODA GAZOWANA / CYTRYNA /

APEROL SPRITZ 25 PLN

/ PROSECCO / APEROL / WODA GAZOWANA /

/ POMARAŃCZA /

WHISKY SOUR 25 PLN

/ WHISKY / SYROP CUKROWY /

/ ZAPRAWKA CYTRYNOWA /

MOHITO 25 PLN

/ BACARDI / SYROP CUKROWY /

/ WODA GAZOWANA / CYTRYNA / MIĘTA /

BELLINI 25 PLN

/ PROSECCO / SYROP BRZOSKWINIOWY /

/ WIŚNIA KANDYZOWANA /

LIMONCELLO SPRITZ BEZALKOHOLOWY 25 PLN

/ PROSECCO BEZALKOHOLOWE / SYROP CYTRYNOWY /

/ WODA GAZOWANA / CYTRYNA /

APEROL BEZALKOHOLOWY 25 PLN

/ PROSECCO BEZALKOHOLOWE / APEROL BEZALKOHOLOWY /

/ WODA GAZOWANA / POMARAŃCZA /

PIWO

BEER

Piwo Książęce 500 ml	15 PLN
/ ciemne / pszeniczne / pszeniczne 0% /	
Lech Pils Keg 300 ml	12 PLN
Lech Pils Keg 500 ml	16 PLN
Lech Premium 500 ml	15 PLN
Lech Free 300 ml	12 PLN
Tyskie 500 ml	14 PLN
Piwo craftowe GZUB sezonowe	19 PLN
Piwo craftowe GZUB 500 ml	18 PLN

W Ó D K A

VODKA

Wyborowa 0,04 l	14 PLN
Bocian 0,04 l	15 PLN
Finlandia 0,04 l	16 PLN
Wyborowa 0,5 l	110 PLN
Wyborowa 0,7 l	140 PLN
Bocian 0,7 l	160 PLN
Finlandia 0,7 l	180 PLN

W H I S K Y

WHISKY

Ballantines 0,04 l	15 PLN
Jack Daniel's 0,04 l	20 PLN
Bulleit Bourbon 0,04 l	22 PLN
Chivas Regal 12 yo 0,04 l	24 PLN
Singleton 0,04 l	26 PLN
Glenfiddich 0,04 l	28 PLN
Martel 0,04 l	28 PLN
Artberg 0,04 l	31 PLN
Ballantines 0,7 l	180 PLN
Jack Daniel's 0,7 l	270 PLN
Chivas Regal 12 yo 0,7 l	310 PLN

ALKOHOLE

TEQUILA

Tequila Sierra 40 ml	16 PLN
----------------------	--------

Tequila Sierra 700 ml	260 PLN
-----------------------	---------

GIN

Gin Lubuski 40 ml	12 PLN
-------------------	--------

Beefater 40 ml	14 PLN
----------------	--------

ALKOHOLE

RUM

Bacardi Black 40 ml	16 PLN
Bacardi superior 40 ml	16 PLN

LIKIERY

Cointreau 20 ml	7 PLN
Cointreau 40 ml	12 PLN
Malibu 40 ml	12 PLN
Limoncello 40 ml	15 PLN
Campari 40 ml	15 PLN
Kahlua 40 ml	16 PLN

