



Szef kuchni poleca  
„Dziczyzna”

The Executive Chef recommends  
“Wild meat”

**Przystawka / Starter 34,00 pln**

Comber z sarny z musuem z jabłka i Żubrówki  
chutney z dyni, pomarańczy i chili / sos z hibiskusa / wafle kakaowe

*Haunch of venison with apple and Bison Grass vodka mousse  
pumpkin, orange and chilli chutney / hibiskus sauce / cocoa chips*

**Zupa / Soup 21,00 pln**

Żurek na dziczyźnie z kminkiem  
pieczony boczek / jajko przepiórcze

*Sour rye soup with wild meat broth and caraway  
baked bacon / quail egg*

**Danie główne / Main dish 64,00 pln**

Polędwica z dzika w sosie z czarnych porzeczek  
strudel z kurkami, ziemniakami i góralskim serem  
fasolka szparagowa / prażona kasza gryczana

*Wild boar tenderloin in blackcurrant sauce  
strudel with chanterelles and highland cheese  
green bean / roasted buckwheat*