

biały królik · RESTAURANT

DEGUSTACJA 1 CYKL 11 · TASTING 1 PART 11 180 zł

śledź z kwaśną śmietaną i jabłkiem
herring with sour cream and apple

krem z borowików · ravioli z żółtkiem
porcini mushrooms cream soup · ravioli with yolk

flądra z ziemniakami, truflą i kawiozem z jesiotra
flounder with potatoes, truffle and sturgeon caviar

śliwka ze słonym karmelem
plum with salted caramel

polski miód · lody z propolisu i mirabelki
Polish honey · propolis and mirabelle plum ice cream

szyszka sosny infuzowana jałowcem
pine cone infused with juniper

malina moroszka · suszony jogurt
cloudberry · dried yogurt

selekcja win 20 zł · kieliszek · *wine pairing 20 zł · glass*

DEGUSTACJA 2 CYKL 11 · TASTING 2 PART 11 210 zł

kozi twaróg z brązowym masłem · jagoda kamczacka · czyściec bulwiasty
goat's curd with brown butter · honeyberry · Chinese artichoke

królik faszerowany suszonymi śliwkami · jesienne warzywa
rabbit stuffed with dried plums · fall vegetables

rosół z karmelizowanej cebuli z jagodami i wątrową indyka
caramelized onion broth with berries and turkey liver

lody z młodego świerka
young spruce ice cream

polska gęś z dynią i kasztanami
Polish goose with pumpkin and chestnuts

topinambur ze słonym karmelem i fermentowanym czarnym bzem
Jerusalem artichoke with salty caramel and fermented elderflower

szyszka sosny infuzowana jałowcem
pine cone infused with juniper

malina moroszka · suszony jogurt
cloudberry · dried yoghurt

selekcja win 20 zł · kieliszek · *wine pairing 20 zł · glass*

A'LA CARTE

PRZYSTAWKI · STARTERS

śledź z kwaśną śmietaną i jabłkiem 38 zł
herring with sour cream and apple

królik faszerowany suszonymi śliwkami · jesienne warzywa 50 zł
rabbit stuffed with dried plums · fall vegetables

kozi twaróg z brązowym masłem · jagoda kamczacka · czyściec bulwiasty 28 zł
goat's curd with brown butter · honeyberry · Chinese artichoke

oberżyna z polskim parmezanem · pąki nasturcji · młode orzechy laskowe 26 zł
aubergine with Polish parmesan · nasturtium buds · young hazelnuts

ZUPY · SOUPS

krem z borowików · ravioli z żółtkiem 35 zł
porcini mushrooms cream soup · ravioli with yolk

rosół z karmelizowanej cebuli z jagodami i wątrową indyka 30 zł
caramelized onion broth with berries and turkey liver

DANIA GŁÓWNE · MAIN DISHES

flądra z ziemniakami, truflą i kawiozem z jesiotra 42 zł
flounder with potatoes, truffle and sturgeon caviar

panierowane jajko zielononózki · pęczak z rydzami · lejkowiec dęty 45 zł
breaded home hen egg · pearl barley with red pine mushrooms · black trumpet mushrooms

polska gęś z dynią i kasztanami 65 zł
Polish goose with pumpkin and chestnuts

świnka puławska · kiszona kapusta · suszone grzyby 55 zł
PUŁAWY pork · fermented cabbage · dried mushrooms

DESERY · DESSERTS

gruszka gotowana w suszonym rabarbarze · lody z liścia bobkowego 28 zł
pear poached in dried rhubarb · bay leaf ice cream

polski miód · lody z propolisu i mirabelki 32 zł
Polish honey · walnut · propolis and mirabelle plum ice cream

topinambur ze słonym karmelem i fermentowanym czarnym bzem 35 zł
Jerusalem artichoke with salted caramel and fermented elderflower

biały królik · RESTAURANT

bar · room service

12:00—22:00

Room service jest dodatkowo płatny 15 pln

Room service is paid extra 15 pln

BAR FOOD

burger z wołowiny z Pniew · bułka maślana · piklowane ogórki · czerwona cebula · jajko sadzone · boczek · sałata · talarki ziemniaczane <i>Pniewy beef burger · shortbread · pickles · red onion · egg · bacon · lettuce · potato slices</i>	50 zł
rostbef wołowy · puree ziemniaczane · mix sałat · demi glace <i>sirloin steak · mashed potatoes · mix salad · demi glace</i>	55 zł
panierowane polędwiczki z kurczaka · frytki · mix sałat · sos z zielonego pieprzu <i>breaded chicken fillet · French fries · mix salad · green pepper sauce</i>	35 zł
fish & chips · sos tatarski <i>fish & chips · Tatar sauce</i>	40 zł
quiche z serem i pieczarkami <i>quiche with cheese and champignon mushrooms</i>	25 zł
deska serów · konfitura różana · grissini · orzechy w miodzie <i>cheese selection · rose jam · grissini · nuts in honey</i>	40 zł
tosty z serem, szynką i sałatą · majonez truflowy <i>toast with cheese, ham and lettuce · truffle mayonnaise</i>	20 zł

ZUPY · SOUPS

rosół z kurczaka z makaronem i marchwią <i>chicken broth with noodles and carrot</i>	15 zł
krem z kukurydzy · olej z chilli · jajko <i>corn cream soup · chilli oil · egg</i>	25 zł

SAŁATY · SALADS

sałata z mozzarellą i pomidorami <i>mozzarella and tomatoes salad</i>	20 zł
sałatka grecka <i>Greek salad</i>	30 zł

MAKARONY · PASTA

penne puttanesca	20 zł
spaghetti carbonara	30 zł

PRZEKAŚKI · SNACKI

oliwki Belazu z oliwą rydzową i sezamem <i>Belazu olives with red pine mushroom olive and sesame</i>	10 zł
krakersy ryżowe · sos mirin <i>rice crackers · mirin sauce</i>	10 zł
crokiety ziemniaczane · pikantny majonez <i>potato croquettes · spicy mayonnaise</i>	10 zł
pasta z pieczonej papryki · jogurt · papadoums <i>roasted pepper paste · yoghurt · papadoums</i>	10 zł

DESERY LODOWE · ICE DESSERTS

sernik twarogowy · owoce leśne · beza <i>cheesecake · forest fruit · meringue</i>	25 zł
ganache z karmelowej czekolady · granita z mrożonych malin <i>caramel chocolate ganache · frozen raspberries granita</i>	25 zł

