

biały królik · RESTAURANT

DEGUSTACJA 1 CYKL 9 · TASTING 1 PART 9 180 zł

krab atlantycki w majonezie · przepiórcze jajka · estragon
Atlantic crab in mayonnaise · quail eggs · tarragon

zupa fasolowa z wędzonym jurajskim łososiem
bean soup with smoked "Jurassic" salmon

sorbet z aronii · brązowe masło
chokeberry sorbet · brown butter

dorsz atlantycki z ziemniakami, koperkiem i maślanką
Atlantic cod with potatoes, dill and buttermilk

polski miód · orzech włoski · lody z propolisu i mirabelki
Polish honey · walnut · 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*

Follow

the white

DEGUSTACJA 2 CYKL 9 · TASTING 2 PART 9 210 zł

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

pasztet z wątróbki Kury Marans · porto z czerwoną kapustą i śliwkami
Marans Chicken liver pâté · port wine with red cabbage and plums

kiszony barszcz z hibiskusa · gicz cielęca
fermented hibiscus borsch · veal leg

sorbet z aronii · brązowe masło
chokeberry sorbet · brown butter

polędwica wołowa z Pniew, przegrzebki z borowikami
beef loin from Pniewy, scallops with porcini mushrooms

topinambur z solonym karmelem i fermentowanym czarnym bzem
Jerusalem artichoke with salted caramel and fermented elderflower

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*

A'LA CARTE

PRZYSTAWKI · STARTERS

krab atlantycki w majonezie · przepiórcze jajka · estragon 55 zł
Atlantic crab in mayonnaise · quail eggs · tarragon

pasztet z wątróbki Kury Marans · porto z czerwoną kapustą i śliwkami 40 zł
Marans Chicken liver pâté · port wine with red cabbage and plums

Smażony Ser Wielkopolski z burakami 28 zł
Greater Poland Fried Cheese with beetroots

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

ZUPY · SOUPS

zupa fasolowa z wędzonym jurajskim łososiem 35 zł
bean soup with smoked "Jurassic" salmon

kiszony barszcz z hibiskusa · gicz cielęca 30 zł rabbit
fermented hibiscus borsch · veal leg

DANIA GŁÓWNE · MAIN DISHES

dorsz atlantycki z ziemniakami, koperkiem i maślanką 75 zł
Atlantic cod with potatoes, dill and buttermilk

okoń morski · sos maślany · czarny ryż 55 zł
sea bass · beurre blanc sauce · black rice

polędwica wołowa z Pniew · przegrzebki z borowikami 85 zł
beef loin from Pniewy · scallops with porcini mushrooms

pory z pasternakiem i wędzonym twarogiem 40 zł
leeks with parsnips and smoked curd

DESERY · DESSERTS

babka piaskowa z pomarańczą 28 zł
Polish butter cake with orange

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

topinambur z solonym 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 carrots</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

PRZEKĄSKI · 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
krokiety 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 · granita from frozen raspberries</i>	25 zł

